

Speiseplan

vom 15.04.2024 bis 19.04.2024 KW 16

Plan 1



Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegane/vegetarisch

Hausgemachter Linseneintopf mit Knöpfle (b,c,e,g,1,3,5,s) dazu ein Kaiserbrötchen (g,1,3)

1 Stk. Gemüsetaler (e,g,1) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l) und Rohkoststicks "Paprika"



Vollkorn



Dessert

Joghurtdessert "Waldrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

Lachsragout (c,f,i,s) mit Naturreis und Blattsalat (c,i)

Puddingdessert "Schoko" (l)

Spaghetti (g,1,s) "Alla panna" mit Sahnesauce (c,i,s) und Putenschinkenwürfel (2,3,7) dazu Salat von der Bio-Möhre (2)

Frisches Obst der Saison

842 FSS Neumayer Anleiterung "Früh"

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETITI!

BVS Catering GmbH • Seckenheimer Landstraße 210 • 68163 Mannheim • www.bvs-catering.de
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSAC Verband
industrieller Schu-
ler und Lehrender e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Unsere Legende zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie unserem Aushang.

Änderungen vorbehalten

Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 22.04.2024 bis 26.04.2024 KW 17

Plan 2



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vegetarisch



Bakerei

Bratwurst von der Pute (2,3) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c:l:s) dazu vegetarische braune Sauce (b:g l, 3:l:s) und Rotkraut (c:s)

Joghurtdessert "Pflirsich"

"Penne" Nudeln (g l :s) mit Tomatensauce (c:s) dazu Rohkoststücker

Frisches Obst der Saison

Veggi-Gulasch mit Pilzen (c:e:g l, 4:l:s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Blattsalat der Saison (c:l:m:s)

Frischer Obstsalat der Saison

Käsespätzle (c:e:g l, 5:l:s) mit vegetarischer brauner Sauce (b:g l, 3:l:s) dazu Röstzwiebeln (g l) und Gurkensalat (c:l)

Frisches Obst der Saison

842 FSS Neumayer Anlieferung "Früh"

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETITI!

BVS Catering GmbH • Seckenheimer Landstraße 210 • 68163 Mannheim • www.bvs-catering.de
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



Vorspeise
deutscher Schul-
und Hochschullehrer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Unsere Legende zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie unserem Anhang.

Änderungen vorbehalten

Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 29.04.2024 bis 03.05.2024 KW 18

Plan 3



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Soja-Schnitzel (b/g1) mit vegetarischer brauner Sauce (b/g1,3i:s) dazu Spätzle und Karottengemüse (c:s)



Gemüsesuppe (c:s) mit hausgemachtem Milchreis (l) dazu Apfelmus (2) mit Zimt und Zucker



Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

842 FSS Neumayer Anlieferung "Früh"

Feiertag

"Penne" Nudeln (g1,s) mit Tomatensauce (c:s) dazu Salat von der Bio-Möhre (2)

Frisches Obst der Saison

DAS BUS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETITI!

BVS Catering GmbH · Seckenheimer Landstraße 210 · 68163 Mannheim · www.bvs-catering.de
service@bvs-catering.de · Service-Hotline: 0621 71 86 78-0

Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-OKG-005
Kontrollstelle



VORSICHT
Allergene und Zusatzstoffe
siehe Liste



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Unsere Legende zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie unserem Aushang.