



Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

Vom 31.03.2025 bis 04.04.2025 KW 14

Plan 3



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

"Tortellini" Ricotta und Spinat (g1:1) mit Broccoli-Pestosauce (c:1:s) dazu Blattsalat der Saison (c:1:m)



Vollkorn

Hähnchenschnitzel paniert (g1) mit vegetarischer brauner Sauce (b:g1, 3:1:s) dazu Spätzle (e:g1) und Karottengerüse (c:1)



Dessert

Joghurtdessert "Erdbeere" (!)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert "Banane" (!)

Frisches Obst der Saison

Alaska-Seelachsfilet (MSC) paniert (f:g1) mit Zitronensauce (c:e1,s:m) dazu Kartoffeln und Karottensalat (2)

842 FSS Neumayer Anlieferung "Fridh"

*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.

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

Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-106
Kontrollstelle



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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



Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 07.04.2025 bis 11.04.2025 KW 15

Plan 4



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

3 Stk. vegetarische Medallions (Soja) (b:e) mit Paprikasauce (b:c:g1,3:s) dazu Reis und Krautsalat (2,6)

Chilipotf (Soja, Mais, Kidneybohnen und Paprika) (b:c:g1,s,m) dazu Vollkorn-Nudeln (g1:s)

"Pierogi Ruskie" Nudelteigaschen gefüllt mit Kartoffeln und Quark (e:g1,i:s) dazu Sauerrahmdip (l:m) und Gurkensalat (c:l)



Vollkorn



Dessert

Joghurtdessert "Kirsche" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5) mit Schokosauce (l)

Fruchtiges Putengulasch (Curry und Mango) (b:c:l:s) dazu Bulgur (c:g1,i:s) und Endiviensalat (c:l,s,m)

Frisches Obst der Saison

842 FSS Neumayer Anlieferung "Früh"

*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.

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

Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!

Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-005
Kontrollstelle



VDSK Verband
DE-ÖKO-005
Kontrollstelle e.V.
BIO SCIENTIA
LABOR KALSRUHE

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



Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

Vom 28.04.2025 bis 02.05.2025 KW 17

Plan 7



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Feiertag



Vollkorn

Hähnchen-Cordon-Bleu
(Putenschinken) (g1-5;1;s) (3,4,7) mit
Kartoffelstampf (c;1;s) und
vegetarischer brauner Sauce
(b;g1,3;1;s) dazu Endiviansalat (l)

Käsespätzle (c;e;g1,5;1;s) mit
vegetarischer brauner Sauce
(b;g1,3;1;s) dazu Karottensticks

Gemüsesuppe (c;s) dazu
hausgemachter Milchreis (l) mit
kaltem Sauerkirchstragout



Dessert

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

Frischer Obstsalat der Saison

842 FSS Neumayer Anlieferung "Früh"

Änderungen vorbehalten

*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.

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

Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-005
Kontrollstelle



LABOR KANISRUHE
BIOSCIENTIA

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