



Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 18.08.2025 bis 22.08.2025 KW 34

Plan 7



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



paniertes Milchschnitzel (Valeo)
(e.g. 1,4) mit vegetarischer brauner
Sauce (c,i,s) dazu Kartoffelstampf
(c,i,s) und Endwiesensalat (i)



Käsespätzle (c,e,g,l,5,i,s) mit
vegetarischer brauner Sauce
(b,g,l,3,i,s) dazu Karottensticks



Joghurtdessert 'Erdbeere' (i)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert 'Waldfrucht' (i)

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 • Seckentelmer Landstraße 210 • 68153 Mannheim • www.bvs-catering.de
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-005
Kontrollstelle



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten



Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 25.08.2025 bis 29.08.2025 KW 35

Plan 8



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Veggie

Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c;e;g;s;) mit Bio-Reis



Vollkorn

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g;1) mit Pestsauce (c;e;1;s) dazu Bio-Kartoffeln und Karottensalat

Chili sin Carne vegetarisch (Soja, Mais, Kidneybohnen und Paprika) (b;c;g;1;s;m) dazu Dreili-Nudein (g;1;s) und Blattsalat der Saison (c)

Frühlingsquark hausgemacht (1) mit Dampfkaroffeln dazu Rohkost "Gurke"



Dessert

Joghurtdessert "Kirsch" (1)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (1) (5)

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 • Seckenhalmer 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



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten



Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 01.09.2025 bis 05.09.2025 KW36

Plan 1



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegan

Hausgemachter Linseneintopf mit
Knöpfle (b,c,e,g1,3,5,s) dazu ein
Kaisersbrötchen (g1,3)

Spaghetti (g1,s) mit Tomatensauce
(c,s,m) dazu Reibekäse (l) und Salat
von der Bio-Möhre (2)



Vegetarisch

Hähnchenschnitzel paniert (g1) mit
vegetarischer brauner Sauce
(b,g1,3,l,s) dazu frische Spätzle (e,g1)
und Eisbergsalat (c,l,s,m)

Vorsuppe "Tomatencreme" (c,l,s)
dazu Kaiserschmarrn (ohne Rosinen)
(e,g1,l) mit Apfelmus, Zimt und
Zucker



Dessert

Joghurtdessert "Waldf Frucht" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Schoko" (l)

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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VORSICHT
ALLERGEN
LABOR KRAILRUHE



BIOSCIENTIA
LABOR KRAILRUHE

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

Änderungen vorbehalten