



Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 01.12.2025 bis 05.12.2025 KW 49

Plan 6



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Bunte Linzenbolognese mit Paprika (c:s) dazu frische Bio-Spätzle (e:gt) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c:i)

Spaghetti (gt:s) mit Tomatensauce (c:s) und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)



Vollkorn

2 Stk. Pfannkuchen (e:gt,i) mit Sojabolognese (b:c:gt,s) dazu Blattsalat der Saison (c:i)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f:gt) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu hausgemachte Remoulade (c:e:i) und Blattsalat (c)



Dessert

Puddingdessert "Schoko" (i)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Joghurtdessert "Stracciatella" (b:i)

Frisches Obst der Saison

*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

Änderungen vorbehalten

Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-003
Kontrollstelle



Vorsitz: Vorstand
und Mitarbeiter e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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



Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 08.12.2025 bis 12.12.2025 KW 50

Plan 7



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Milchschnitzel paniert (e.g1,4!) mit
vegetarischer Bratensauce (b:g1,3!;s)
dazu hausgemachter Stampf von der
Bio-Milch (c;!;s) und Endiviensalat an
Apfeldressing



Käsespätzle (c:e.g1,3,5;!;s) mit
vegetarischer Bratensauce (b:g1,3;!;s)
und Röstzwiebeln (g1), dazu Rohkost
"Karotte"

Gemüsesuppe (c;s) dazu
Marlenknödel (mit Aprikosenfüllung)
(e.g1,3;!;s) und Vanillesauce (!)

Nudeln von der Bio-Vollkornnudel
(g1;s) mit cremiger Käsesauce
(c:e.g3;!;s) dazu Rohkost "Gurke"



Joghurtdessert "Erdbeere" (!)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Waldf Frucht" (!)

Frisches Obst der Saison

*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-006
Kontrollstelle



LABOR KARLSRUHE
BIOSCIENTIA

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



Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 15.12.2025 bis 19.12.2025 KW 51

Plan 8



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

Hühnerfilet aus der Keule
(c;g3;s) mit Bio-Reis dazu Gemüse
von der Bio-Erde natur (c;s)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC)
(fg1) mit grüner Sauce (kalt) (c;s)
dazu Bio-Dampfkartoffeln und
Karottensalat

Chili sin Carne vegetarisch (Soja,
Mais, Kidneybohnen und Paprika)
(b;c;g1;s) dazu Dreih-Nudeln (g1;s)
und Blattsalat der Saison (c)

Hausgemachtes Kartoffel-Karotten-
Stampf (c;s) dazu vegetarisches
Haschee (Soja) (b;c;g1,3;s) und
Rohkost "Tomate"

Joghurtdessert "Kirsch" (!)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (!) (5)

Frisches Obst der Saison

*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-100
Kontrollstelle



Deutscher
Vegetarischer
und Veganer e.V.



LABOR KARLSRUHE
BIOSCIENTIA

Änderungen vorbehalten

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