

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



"Penne" Nudeln (g1:s) mit
Tomatensauce (c:s) dazu geriebener
Käse (l) und Eisbergsalat (c)

vegetarisches Milchschnitzel (Gouda)
paniert (eg1,4:l) (5) mit Kräutersauce
(c,g3:l:s) dazu Kartoffel-
Karottenpüree (l) und Chinakohlsalat
in Apfeldressing



Gemüsecremesuppe (c;l:s) dazu 2
Stk. Pancakes (Pfannkuchen) (eg1:l)
und Apfeimus (2)

"Penne" Nudeln (g1,3:s) mit
Bolognese (Rind) (c,g1,3:s) dazu
geriebener Käse (l) und Rohkost
"Karotte"



Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert
"rote Früchte" (l)

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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-005
Kontrollstelle



VDSAC Vorstand
Deutscher Verband
für Ernährung e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 23.03.2026 bis 27.03.2026 KW 13

Plan 6



Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Bunte Linzenbolognese mit Paprika (c:s) dazu frische Bio-Spätzle (e:g1) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c:i)

Spaghetti (g1:s) mit Tomatensauce (c:s) und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)



2 Stk. Pfannkuchen (e:g1:1) mit Sojabolognese (b:c,g1:s) dazu Blattsalat der Saison (c:i)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f:g1) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu hausgemachte Remoulade (c:e1) und Blattsalat (c)



Puddingdessert "Schoko" (1)

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



Bio-Zertifiziert
 DE-ÖKO-006
 Kontrollstelle



VDSK Verband
 deutscher Schul-
 und Kindkitchen e.V.



BIO SCIENTIA
 LABOR KARLSRUHE

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



"Tortellini" Ricotta und Spinat (g1,i)
mit Broccoli-Pestosauce (c,i;s) dazu
Blattsalat der Saison (ci)

Soja-Schnitzel paniert (b,g1) mit
vegetarischer Bratensauce (b,g1,3,i;s)
dazu frische Bio-Spätzle (e,g1) und
Karottengemüse (c,g3,i;s)



"Köttbular" 3 Stk. Hackällchen
(Rind) (g1) in heller Sauce (c,g1,3,i;s)
mit Bio-Reis dazu Eisbergsalat (c)

Alaska-Seelachsfilet (MSC) paniert
(f,g1) mit Zitronensauce (c,e,g3,i;s)
dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der
Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette
Dressing (2)



Joghurtdessert "Erdbeere" (i)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert
"Banane" (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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSK Verband
und Restaurant e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Spaghetti (g1:s) mit Tomatensauce
(c:s) dazu Gurkensalat an
Sauerrahmdressing (c:1)



Vegetarisch

"Pfälzer" Kartoffel-Kartoffelintopf
(stückig) (c:s) mit einer Dampfzude
(e.g1:1)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC)
(f.g1) mit hausgemachter Remoulade
(c:e1) und Bio-Dampfkartoffeln dazu
Gurkensalat an Sauerrahmdressing
(c:1)

Rahmkartoffeln (c:g3:1:s) mit Bio-
Spätzle (e.g1) und Endviensalat (c:1)



Vegetarisch

Joghurtdessert "Kirsche" (1)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (1) (5) mit
Schokosauce (1)

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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-100
Kontrollstelle



Vorsitz: Verband
und Ernährung e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KANLSRUHE

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