

Speiseplan

vom 01.06.2026 bis 05.06.2026 KW 23

Plan 8



Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c;e;g3,5;l;s) mit Bio-Reis

Kartoffel-Gnocchi (e) mit grüner Sauce (kalt) (c;l;s) dazu geriebener Käse (l) und Karottensalat

Lunchpakete

Fronleichnam

Feiertag



Vollkorn

Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Frisches Obst der Saison



Dessert

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-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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



Speiseplan

vom 08.06.2026 bis 12.06.2026 KW 24

Plan 1



Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

Hähnchenschnitzel (Brust) paniert (g1) mit vegetarischer Bratensauce (b,g1,3;!;s) dazu frische Bio-Spätzle (e,g1) und Eisbergsalat (c)

Vorsuppe "Tomatencreme" (c;!;s) dazu Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) (e,g1;!;) mit Apfelemus, Zimt und Zucker

Hausgemachter Linseneintopf mit Knöpfle (b;c;e;g1,3;s) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)

Ausflug in den Kurpfalzpark

Puddingdessert "Schoko" (!)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Stracciatella" (b;!)

*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



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kita catering e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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



Speiseplan

vom 15.06.2026 bis 19.06.2026 KW 25

Plan 2



Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



1 Stk. Karotten-Sesam-Schnitzel (d,e,g1) mit hausgemachtem Stampf von der Bio-Kartoffel (c,l,s) dazu vegetarische Bratensauce (b,g1,3;l;s) und Erbsen- und Karottengemüse natur (c;s)

Spirellipfanne (g1;s) und buntes Gemüse aus Karotten und Mais dazu Tomatensauce (c;s) und Rohkoststicks

Allgäuer Käseknöpfe (c;g1,5;l;s) mit vegetarischer Bratensauce (b,g1,3;l;s) dazu Röstzwiebeln (g1) und bunter Blattsalat der Saison (c)

Haschee (Soja) in Rahmsauce (b;c,g1,3;l;s) mit Bio-Dampfkartoffeln und Blattsalat der Saison (c)



Joghurtdessert "Pfirsich" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Stracciatella" (c;l)

Frisches Obst der Saison



Anderungen 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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Metzgerei e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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



Speiseplan

vom 22.06.2026 bis 26.06.2026 KW 26

Plan 3



Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



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

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

"Köttbullar" 3 Stk. Hackbällchen (Rind) (g1) in heller Sauce (c;g1,3;l;s) mit Bio-Reis dazu Eisbergsalat (c)

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



Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert "Banane" (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-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kantinen e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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