

Speiseplan

vom 17.08.2026 bis 21.08.2026 KW 34

Kd.-Nr. 840 Albert Schweitzer

Plan 3



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

"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)

Bunter Kohlrabipopf (c;e;g3;l;s) mit 1
Stk. Spinat-Dinkel-Taler (e;g1,5;l;s)



Vollkorn

Würstchengulasch (Pute) (c;g1,3;s)
mit Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat
in Sauerrahmdressing (c;l)

Gemüsecremesuppe (c;s) dazu
hausgemachter Milchreis (l) dazu
Apfelmus (2) mit Zimt und Zucker

"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)



Dessert

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 Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

Kd.-Nr. 840 Albert Schweitzer

vom 24.08.2026 bis 28.08.2026 KW 35

Plan 4



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) dazu Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

Gemüsecarbonara (c;e;g3;l;s) mit Nudeln von der Bio-Vollkornnudel (g1;s)

Veggi Döner im Fladenbrot mit veget. Gyros (Milchbasis), Weißkraut, Rotkohl, Eisbergsalat (e;g1,4;l) dazu Joghurt dip (l)

Rahmkarotten (c;g3;l;s) mit Bio-Spätzle (e;g1) und Endiviensalat (c;l)



4-5 Stk. Cevapcici (Pute) (c;e;g1;l) mit Paprikasauce (b;c;g1,3;l;s) dazu Bio-Reis und Krautsalat (2,6)

"Pfälzer" Kartoffel-Karotteneintopf (stückig) (c;s) mit einer Dampfnudel (e;g1;l)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit hausgemachter Remoulade (c;e;l) und Bio-Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

Wurstsalat (Geflügel) mit Mais, Gurken und Radieschen (c;m) (2,3,5,6,7) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)



Joghurtdessert "Kirsche" (l)

Frisches Obst der Saison

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



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.

Änderungen vorbehalten

Speiseplan

Kd.-Nr. 840 Albert Schweitzer

vom 31.08.2026 bis 04.09.2026 KW 36

Plan 5



Montag



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



Kartoffel-Gnocchi (e) mit Gemüse-Käsesauce (c;e;g3;l;s) dazu Eisbergsalat (c)



Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Dienstag

Ofenkartoffeln nach mediterraner Art (c;s) mit Ratatouillegemüse und Kräuter-Tomaten-Dip (l) dazu Endiviensalat (c)

Gemüsecremesuppe (c;l;s) dazu 2 Stk. Pancakes (Pfannkuchen) (e;g1;l) und Apfelmus (2)

Frisches Obst der Saison

Mittwoch

vegetarisches Milchschnitzel (Gouda) paniert (e;g1,4;l) (5) mit Kräutersauce (c;g3;l;s) dazu Kartoffel-Karottenpüree (l) und Chinakohlsalat in Apfeldressing

Lachsriegel (MSC) mit Kräutersauce (c;g3;l;s) dazu Kartoffel-Karottenpüree (l) und Chinakohlsalat in Apfeldressing

hausgemachtes Quark-Dessert "rote Früchte" (l)

Donnerstag

Gemüsebratwurst (mit Soja) (b;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Bio-Reis (g1;s) mit Erbsen-Karottengemüse (c;s)

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

Frisches Obst der Saison

Freitag

*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 Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten