

Speiseplan

vom 02.11.2026 bis 06.11.2026 KW 45

Kd.-Nr. 940 Albert Schweitzer

Plan 6



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

3 Stk. Pfannkuchen (e;g1;l) mit
Sojabolognese (b;c;g1;s) dazu
Blattsalat der Saison (c;l)

Putenbrustgeschnetzeltes mit Pilzen
(c;g1;l,s) dazu frische Bio-Spätzle
(e;g1) und Gurkensalat an
Sauerrahmdressing (c;l)

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

Gemüseburger (e;g1) im BVS
Weizenvollkornbrötchen (d;g1,2,3,5,h)
zum Selberbauen – Tomate, Gurke,
Salat und hausgemachter Remoulade
(c,e;l)

Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Joghurtdessert
"Stracciatella" (b;l)

Frisches Obst der Saison

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

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!



DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem
Logo gekennzeichnet



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schulk
und Kfz-Katerer e.V.



BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten

Speiseplan

vom 09.11.2026 bis 13.11.2026 KW 46

Plan 7



Kd.-Nr. 940 Albert Schweitzer

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Allergien-Symptome



Dessert

Hähnchen-Cordon-Bleu paniert (Putenschinken) (e;g1,l) mit hausgemachtem Stampf von der Bio-Milch (c;l;s) dazu vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Endiviensalat an Apfeldressing

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

Gemüsepaella (rote Paprika, Brokkoli, Erbsen und Tomaten) (c;l;s) dazu Paprikasauce (c;g1,3;l;s)

Fischfrikadelle (f;g1) mit Bio-Dampfkartoffeln und hausgemachtem Kräuterdip (l) dazu Rohkost "Gurke"

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

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!



DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem
Logo gekennzeichnet



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten

Speiseplan

vom 16.11.2026 bis 20.11.2026 KW 47

Plan 8



Kd.-Nr. 940 Albert Schweitzer

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Bio



Dessert

Hühnerfrikassee aus der Keule (c;g3;l;s) mit Bio-Reis dazu Gemüse von der Bio-Erbse natur (c;l;s)

Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit grüner Sauce (kalt) (c;l;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Karottensalat

Frisches Obst der Saison

"Tortellini" gefüllt mit Tomaten und Mozzarella (e;g1;l) und Tomatensauce (c;s) dazu Blattsalat der Saison (c)

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)

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

Frisches Obst der Saison

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

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!



DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem
Logo gekennzeichnet



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten

Speiseplan

Kd.-Nr. 940 Albert Schweitzer

vom 23.11.2026 bis 27.11.2026 KW 48

Plan 1



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



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

Puddingdessert "Schoko" (l)

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

Frisches Obst der Saison

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

Joghurtdessert "Stracciatella" (b;l)

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

Frisches Obst der Saison

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

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!



DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem
Logo gekennzeichnet



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kantine e.V.



BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten