Speiseplan

vom 30.11.2026 bis 04.12.2026 KW 49

Kd.-Nr. 840 Albert Schweitzer

Plan 2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch					
Vollkost	Bratwurst von der Pute (2,3) 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)	"Penne" Nudeln (g1;s) mit Wildlachsragout (MSC) in Tomatensauce (c;f;s) dazu Rohkoststicks	Rindergulasch mit Paprika (b;c;g1,3;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und bunter Blattsalat der Saison (c)	Hähnchen "Gyros Art" (ohne Zwiebeln) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu Bio-Reis und Weißkraut-Karottensalat (c)	
Dessert	Joghurtdessert "Pfirsich" (l)	Frisches Obst der Saison	Joghurtdessert "Stracciatella" (c;l)	Frisches Obst der Saison	

Änderungen vorbehalten

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.

Speiseplan

vom 07.12.2026 bis 11.12.2026 KW 50

Kd.-Nr. 840 Albert Schweitzer

Plan 3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch					
Vollkost	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	

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten

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.

Speiseplan

vom 14.12.2026 bis 18.12.2026 KW 51

Kd.-Nr. 840 Albert Schweitzer

Plan 4

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch			**Weihnachtsfeier**		
Vollkost	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)		Wurstsalat (Geflügel) mit Mais, Gurken und Radieschen (c;m) (2,3,5,6,7) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)	
Dessert	Joghurtdessert "Kirsche" (l)	Frisches Obst der Saison		Frisches Obst der Saison	

Änderungen vorbehalten

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.