

SPEISEPLAN

B V S

Mehr als Catering.

Kd-Nr. 820 Dekan-Ernst-Schule

vom 29.10.2018 bis 02.11.2018 KW 44

SUPPENTOFF
Plan 9

Montag

Klare Gemüsebrühe (c;s)
mit Flädle (e;g1;l)



halbe gefüllte Zucchini (l)
mit Currysauce (b;c;l;s)
& Cous-Cous (c;g1;s;m)

Kcal 350 - F 9g - E 10g - KH 56g

Gulaschsuppe vom
Rind mit Kartoffeln,
Paprika (b;c;g1,3;s)
Roggenbrötchen (g1,2,3)

Kcal 306 - F 7g - E 13g - KH 48g

Bio-Apple
(nach Verfügbarkeit)

Dienstag

Tomatencremesuppe
(c;l;s)

1,5 Stück Kartoffel-
Gemüse-Törtchen (l)
mit Karottengemüse
von der BIO-Möhre (c;s)

Kcal 275 - F 18g - E 7g - KH 20g

pan. Fischfilet (MSC)
(f;g1), Zitronensauce
(c;e;l;s;m), Kartoffeln,
Gurkensalat (c;l)

Kcal 426 - F 16g - E 17g - KH 52g

hausgemachte
Schokocreme (b;l)
Kcal 104 - F 1g - E 10g - KH 13g

Mittwoch

Grießsuppe
(c;g1;l;s)



Rahmkartoffeln
(c;l;s) mit 1 Stück
Gemüseburger (e;g1)

Kcal 329 - F 18g - E 12g - KH 44g

Käsespätzle (c;e;g1,5;l;s)
mit veget. Sauce
(b;g1,3;l;s) und
Salat v. BIO-Blattsalat (l)

Kcal 445 - F 22g - E 17g - KH 46g

Muffin (5)(b;e;g1;l)

Kcal 323 - F 17g - E 4g - KH 38g

Donnerstag

Allerheiligen

Freitag

Ferientag



Vegetarisch



**ohne
Schweine
Fleisch**



Desserts

Ihr BVS-Team wünscht guten Appetit!



Bio-zertifiziert
DE-ÖKO-006 Kontrollstelle

Unser Betrieb
ist EU-zertifiziert.



Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Speisesalz / Rapsöl hergestellt.

Änderungen vorbehalten.

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

BVS Catering GmbH & Co. KG • Seckenheimer Landstraße 210 • D-68163 Mannheim • Email service@bvs-catering.de • Internet www.bvs-catering.de