

SP E I S E P L A N

B V S
M e h r a l s C a t e r i n g

Kd-Nr. 820 Dekan-Ernst-Schule

vom 17.12.2018 bis 21.12.2018 KW 51

Plan 7

Montag

Graupensuppe
(c;g3;s)

Dienstag

Nudelsuppe (c;e;g1;s)

Mittwoch

Sellerie-Karotten-
cremesuppe (c;l;s)

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Nudelpfanne mit Ei
und Gemüse (c;e;g1;l;s),
Käsesauce (b;c;e;g1;l;s),
Blattsalat d. Saison (c;l)

Kcal 553 - F 28g - E 20g - KH 52g



Frühlingsquark (l)
mit frischen Kräutern
und BIO-Kartoffeln,
Rohkoststicks

Kcal 249 - F6g - E16g - KH32g

Soja - Schnitzel (b;g1)
mit Gemüsesauce (c;l;s),
und Sauerrahm-Püree (l)
Salat v. BIO -Möhre (l;m)

Kcal 472 - F 23g - E 15g - KH 49g



ohne
Schweine
Fleisch

Geflügelbratwurst (2,3),
Kartoffelpüree (l),
dazu Rotkraut (c;s)

Kcal 395 - F 18g - E 22g - KH 34g

"Makkaroni" Nudeln
(e;g1;s), Tomatensauce
(c;s;m), Reibekäse (l),
Rohkoststicks

Kcal 419 - F 12g - E 14g - KH 61g

Geschnetzeltes v. Hähnchen
mit Pilzen (b;c;g1,3;l;s),
Spinatspätzle (e;g1),
Salat v. BIO -Möhre (l;m)

Kcal 411 - F 10g - E 23g - KH 43g

Desserts

Bio-Apfel
(nach Verfügbarkeit)

Frisches Obst

Schoko - Pudding (l)
mit Vanillesauce (l)

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