

SPEISEPLAN

B V S

Mehr als Catering.

Kd-Nr. 820 Dekan-Ernst-Schule

vom 12.06.2017 bis 16.06.2017 KW 24

Plan 9

SUPPENTOFF

Montag

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



Dienstag

Tomatencremesuppe (c;l;s)



Mittwoch

Grießsuppe (c;g1;l;s)



Donnerstag

Freitag

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

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

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

Fronleichnam

Kcal 351 - F 9g - E 11g - KH 55g

Kcal 322 - F 17g - E 12g - KH 44g

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

pan. Hähnchenbrustfilet (g1) dazu Tomatensauce (s) & Drelli - Nudeln (e;g1;l;s), Eisbergsalat (c;l)

Käsespätzle (c;e;g1,5;l;s) mit veget. Sauce (b;g1,3;l;s) und Gurkensalat (c;l)

pan. Fischfilet (MSC) (f;g1), Zitronensauce (c;e;l;s;m), Kartoffeln, Salat v. BIO-Blattsalat (l)

Kcal 420 - F 15g - E 13g - KH 48g

Kcal 461 - F 21g - E 18g - KH 51g

Kcal 446 - F 18g - E 16g - KH 52g

Frisches Obst der Saison

hausgemachte Schokocreme (b;l)
Kcal 101 - F 1g - E 10g - KH 13g

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

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



Vegetarisch



ohne Schweine Fleisch



Desserts

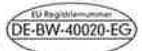


Service-Hotline
0621/71 86 78-15

Ihr BVS-Team wünscht guten Appetit!



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