

# SPEISEPLAN



Mehr als Catering.

Kd-Nr. 820 Dekan-Ernst-Schule

vom 21.06.2021 bis 25.06.2021 KW 25

Plan 3

**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**



Spargelcremesuppe  
(c;l;s)  
180 kJ / 43 kcal

Grießsuppe  
(c;g1;l;s)  
233 kJ / 55 kcal

Karottencremesuppe (c;l;s)  
126 kJ / 30 kcal

Minestrone (c;e;g1;s)  
93 kJ / 22 kcal

Gemüsecremesuppe (c;l;s)  
207 kJ / 49 kcal



Tortellini gefüllt  
mit Käse (e;g1;l)  
& Kürbissauce (c;l;s),  
Eisbergsalat (c;l)  
2.541 kJ / 606 kcal

Nudelpfanne mit  
Gemüse & Ei (c;e;g1;l;s),  
Schnittlauchsauce (c;l;s),  
Rohkoststicks  
1.809 kJ / 430 kcal

Veggie-Schnitzel(g1,l)  
veget. Sauce, hausgem  
Kartoffel-Karotten Stampf  
(c,l,s) Salat (c,l)  
1.518 kJ / 411 kcal



Grießsuppe (C;g1;l;s)  
hausgemachter Milchreis (l)  
mit Apfelmus (2),  
dazu Zimt & Zucker  
2.227 kJ / 527 kcal

pan. Hähnchenschnitzel (g  
veget. Sauce (b;g1,3;l;s)  
hausg. Kartoffel-Karotten  
Stampf (c;l;s) & Salat (c;l)  
2.123 kJ / 508 kcal

"Penne"-Nudeln (g1;s)  
mit buntem Lachsragout  
(2)(c;f;g1;l;s;m) &  
Endiviensalat (c;l;s;m)  
1.809 kJ / 429 kcal

Bio-Apple  
(nach Verfügbarkeit)

Frisches Obst

Grieß-Pudding (g1;l)  
mit Himbeeremark  
705 kJ / 167 kcal

Frisches Obst

hausgemachtes Quark-  
dessert "Zitrone" (l;m)  
389 kJ / 92 kcal

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