

SPEISEPLAN



Mehr als Catering.

Knd. 820 Dekan Ernst Schule

vom 16.01.2023 bis 20.01.2023 KW 03

Plan 8

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Grüne Bohnensuppe
(c;l;s)
kJ 208 / kcal 50

Tomatencremesuppe
(c;l;s)
kJ 89 / kcal 21

Erbsencremesuppe
(c;l;s)
kJ 153 / kcal 36

Selleriecreme-
suppe (c;l;s)
kJ 215 / kcal 51

Spargelcremesuppe
(c;l;s)
kJ 187 / kcal 45



Vegetarisch

gebr. Kartoffel-Gnocchi (e)
mit Pestosauce (c;l;s),
geriebenem Käse (l)
und Blattsalat d. Saison (c;l)
kJ 2.859 / kcal 682

Grünkernragout Blumenkohl,
Broccoli, Karotten (c;e;g5;l;s)
und Bio-Reis
kJ 1.373 / kcal 326

Kartoffel-Karotten-Stampf(c;l;s)
hausgemacht dazu veget.
Haschee (Soja) (b;c;g1,3;s)
Salat v.d. Bio-Möhre (c;l)
kJ 1.310 / kcal 313

"Tortellini" (e;g1;l;s)
(Tomate-Mozzarella)
mit Tomatensauce (c;s;m)
Bio-Blattsalat der Saison (c)
kJ 2.437 / kcal 579

Eieromelette (e;l;s) mit
Bio-Dampfkartoffeln
und Rahmspinat (c;l;s)
kJ 1.196 / kcal 287



ohne
Schweine
Fleisch

Erbseneintopf (c;s)
mit Vollkornbrötchen (g1,3)
und Rohkost "Tomate"
kJ 914 / kcal 217

Hühnerfrikassee a.d.Keule
(c;l;s) mit Bio-Reis &
Gemüse v.d. Bio-Erbse natur
(extra) (c;l;s)
kJ 1.624 / kcal 385

pan. Alaska-Seelachsfilet
(MSC) (f;g1), Pestosauce
(c;e;l;s), Bio-Kartoffeln
Salat v. d. Bio-Möhre (c;l)
kJ 2.065 / kcal 494

Veget. Chilitopf (Soja)(Mais,
Kidneybohnen,Paprika)(b;c;
g1;m;s),Vollkornnudeln(g1;s)
Bio-Blattsalat der Saison (c)
kJ 2.018 / kcal 478

Frühlingsquark (l)
hausgemacht mit
Bio-Dampfkartoffeln
und Rohkost "Gurke"
kJ 1.213 / kcal 290



Desserts

Bio-Apfel
(nach Verfügbarkeit)

Grießpudding mit
rotem Früchtemark (g1,l)
kJ 697/ kcal 199

Frisches Obst

Hausgem. Quarkdessert
Banane (l)
kJ 358 / kcal 126

Frisches Obst

Ihr BVS-Team wünscht guten Appetit!



Bio-zertifiziert
DE-ÖKO-006 Kontrollstelle

Unser Betrieb
ist EU-zertifiziert.

