

Speiseplan

vom 10.08.2026 bis 14.08.2026 KW 33

Plan 2



Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

Montag



1 Stk. Karotten-Sesam-Schnitzel (d;e;g1) mit hausgemachtem Stampf von der Bio-Kartoffel (c;f;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Erbsen- und Karottengemüse natur (c;s)



Bratwurst von der Pute (2,3) mit hausgemachtem Stampf von der Bio-Kartoffel (c;f;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Erbsen- und Karottengemüse natur (c;s)



Joghurtdessert "Pfirsich" (l)

Dienstag

Spirellipfanne (g1;s) und buntes Gemüse aus Karotten und Mais dazu Tomatensauce (c;s) und Rohkoststicks

"Penne" Nudeln (g1;s) mit Wildlachsragout (MSC) in Tomatensauce (c;f;s) dazu Rohkoststicks

Frisches Obst der Saison

Mittwoch

Allgäuer Käseknöpfe (c;e;g1,5;l;s) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu Röstzwiebeln (g1) und bunter Blattsalat der Saison (c)

Rindergulasch mit Paprika (b;c;g1,3;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und bunter Blattsalat der Saison (c)

Joghurtdessert "Stracciatella" (c;l)

Donnerstag

Haschee (Soja) in Rahmsauce (b;c;g1,3;l;s) mit Bio-Dampfkartoffeln und Blattsalat der Saison (c)

Hähnchen "Gyros Art" (ohne Zwiebeln) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu Bio-Reis und Weißkraut-Karottensalat (c)

Frisches Obst der Saison

Freitag

*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.

BVS Catering GmbH • Seckenheimer Landstraße 210 • 68163 Mannheim • www.bvs-catering.de
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 17.08.2026 bis 21.08.2026 KW 34

Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

Plan 3



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

"Tortellini" Ricotta und Spinat (g1;l)
mit Broccoli-Pestosauce (c;l;s) dazu
Blattsalat der Saison (c;l)

Soja-Schnitzel paniert (b;g1) mit
vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s)
dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und
Karottengemüse (c;g3;l;s)

Kichererbsencurry in leichter
Tomatensauce (c;m;s) dazu Bio-Reis
und Eisbergsalat (c)

Bunter Kohlrabitopf (c;e;g3;l;s) mit 1
Stk. Spinat-Dinkel-Taler (e;g1,5;l;s)



Vollkost

Würstchengulasch (Pute) (c;g1,3;s)
mit Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat
in Sauerrahmdressing (c;l)

Gemüsecremesuppe (c;s) dazu
hausgemachter Milchreis (l) dazu
Apfelmus (2) mit Zimt und Zucker

"Köttbullar" 3 Stk. Hackbällchen
(Rind) (g1) in heller Sauce (c;g1,3;l;s)
mit Bio-Reis dazu Eisbergsalat (c)

Alaska-Seelachsfilet (MSC) paniert
(f;g1) mit Zitronensauce (c;e;g3;l;s)
dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der
Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette
Dressing (2)



Dessert

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert
"Banane" (l)

Frisches Obst der Saison

*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.

BVS Catering GmbH • Seckenheimer Landstraße 210 • 68163 Mannheim • www.bvs-catering.de
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!



Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

vom 24.08.2026 bis 28.08.2026 KW 35

Plan 4



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) dazu Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c,l)

Gemüsecarbonara (c;e;g3;l;s) mit Nudeln von der Bio-Vollkornnudel (g1;s)

Veggi Döner im Fladenbrot mit veget. Gyros (Milchbasis), Weißkraut, Rotkohl, Eisbergsalat (e;g1,4;l) dazu Joghurt dip (l)

Rahmkarotten (c;g3;l;s) mit Bio-Spätzle (e;g1) und Endiviensalat (c,l)



4-5 Stk. Cevapcici (Pute) (c;e;g1;l) mit Paprikasauce (b;c;g1,3;l;s) dazu Bio-Reis und Krautsalat (2,6)

"Pfälzer" Kartoffel-Karotteneintopf (stückig) (c;s) mit einer Dampfnudel (e;g1;l)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit hausgemachter Remoulade (c;e;l) und Bio-Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

Wurstsalat (Geflügel) mit Mais, Gurken und Radieschen (c;m) (2,3,5,6,7) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)



Joghurtdessert "Kirsche" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5) mit Schokosauce (l)

Frisches Obst der Saison

*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.

BVS Catering GmbH • Seckenheimer Landstraße 210 • 68163 Mannheim • www.bvs-catering.de
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kantinenverwaltungen e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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

Speiseplan

vom 31.08.2026 bis 04.09.2026 KW 36

Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

Plan 5



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



"Penne" Nudeln (g1;s) mit
Tomatensauce (c;s) dazu geriebener
Käse (l) und Eisbergsalat (c)

Ofenkartoffeln nach mediterraner Art
(c;s) mit Ratatouillegemüse und
Kräuter-Tomaten-Dip (l) dazu
Endiviensalat (c)

vegetarisches Milchschnitzel (Gouda)
paniert (e,g1,4;l) (5) mit Kräutersauce
(c,g3;l;s) dazu Kartoffel-
Karottenpüree (l) und Chinakohlsalat
in Apfeldressing

Gemüsebratwurst (mit Soja) (b;s)
dazu vegetarische Bratensauce
(b,g1,3;l;s) und Bio-Reis (g1;s) mit
Erbsen-Karottengemüse (c;s)



Kartoffel-Gnocchi (e) mit Gemüse-
Käsesauce (c,e,g3;l;s) dazu
Eisbergsalat (c)

Gemüsecremesuppe (c;l;s) dazu 2
Stk. Pancakes (Pfannkuchen) (e,g1;l)
und Apfelmus (2)

Lachsriegel (MSC) mit Kräutersauce
(c,g3;l;s) dazu Kartoffel-
Karottenpüree (l) und Chinakohlsalat
in Apfeldressing

"Penne" Nudeln (g1,3;s) mit
Bolognese (Rind) (c,g1,3;s) dazu
geriebener Käse (l) und Rohkost
"Karotte"



Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert
"rote Früchte" (l)

Frisches Obst der Saison

*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.

BVS Catering GmbH • Seckenheimer Landstraße 210 • 68163 Mannheim • www.bvs-catering.de
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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