Speiseplan

vom 02.11.2026 bis 06.11.2026 KW 45

Plan 6

Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	1 Stk. Quinoa-Erbsen-Frikadelle (s) mit Frischkäsesauce (c;e;g3;l;s) dazu Kartoffelpüree (l) und Blattsalat der Saison (c;l)	Bunte Linsenbolognese mit Paprika (c;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)	Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)	Gemüseburger (e;g1) im BVS Weizenvollkornbrötchen (d;g1,2,3,5;h) zum Selberbauen – Tomate, Gurke, Salat und hausgemachte Remoulade (c;e;l)	
Vollkost	2 Stk. Pfannkuchen (e;g1;l) mit Sojabolognese (b;c;g1;s) dazu Blattsalat der Saison (c;l)	Putenbrustgeschnetzeltes mit Pilzen (c;g1;l,s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)	Kartoffelgratin (l) (mind. 8 Port.) mit Karottengemüse (c;s)	Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu hausgemachte Remoulade (c;e;l) und Blattsalat (c)	
Dessert	Puddingdessert "Schoko" (l)	Frisches Obst der Saison	hausgemachtes Joghurtdessert "Stracciatella" (b;l)	Frisches Obst der Saison	

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten

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!

DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem Logo gekennzeichnet

Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 09.11.2026 bis 13.11.2026 KW 46

Plan 7

Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	Milchschnitzel paniert (e;g1,4;l) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu hausgemachter Stampf von der Bio-Milch (c;l;s) und Endiviensalat an Apfeldressing	3 Stk. Frischkäse-Spinattaschen (e;g1;l) dazu Kürbissauce (c;g3;l;s) und Rohkost "Karotte"	Gemüsepaella (rote Paprika, Brokkoli, Erbsen und Tomaten) (c;l;s) dazu Paprikasauce (c;g1,3;l;s)	Nudeln von der Bio-Vollkornnudel (g1;s) mit cremiger Käsesauce (c;e;g3;l;s) dazu Rohkost "Gurke"	
Vollkost	Hähnchen-Cordon-Bleu paniert (Putenschinken) (e;g1,l) mit hausgemachtem Stampf von der Bio-Milch (c;l;s) dazu vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Endiviensalat an Apfeldressing	Käsespätzle (c;e;g1,3,5;l;s) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Röstzwiebeln (g1), dazu Rohkost "Karotte"	Gebundene Gemüsesuppe (c;s) dazu Marillenknödel (mit Aprikosenfüllung) (e;g1,3;l) und Vanillesauce (l)	Fischfrikadelle (f;g1) mit Bio-Dampfkartoffeln und hausgemachtem Kräuterdip (l) dazu Rohkost "Gurke"	
Dessert	Joghurtdessert "Erdbeere" (l)	Frisches Obst der Saison	Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)	Frisches Obst der Saison	

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten

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!

DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem Logo gekennzeichnet

Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 16.11.2026 bis 20.11.2026 KW 47

Plan 8

Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c;e;g3,5;l;s) mit Bio-Reis	Kartoffel-Gnocchi (e) mit grüner Sauce (kalt) (c;l;s) dazu geriebener Käse (l) und Karottensalat	"Tortellini" gefüllt mit Tomaten und Mozzarella (e;g1;l) und Tomatensauce (c;s) dazu Blattsalat der Saison (c)	Hausgemachter Linseneintopf mit Knöpfle (b;c;e;g1,3;s) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)	
Vollkost	Hühnerfrikassee aus der Keule (c;g3;l;s) mit Bio-Reis dazu Gemüse von der Bio-Erbse natur (c;l;s)	Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit grüner Sauce (kalt) (c;l;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Karottensalat	Chili sin Carne vegetarisch (Soja, Mais, Kidneybohnen und Paprika) (b;c;g1;s) dazu Drelli-Nudeln (g1;s) und Blattsalat der Saision (c)	Hausgemachtes Kartoffel-Karotten-Stampf (c;l;s) dazu vegetarisches Haschee (Soja) (b;c;g1,3;s) und Rohkost "Tomate"	
Dessert	Joghurtdessert "Kirsch" (l)	Frisches Obst der Saison	Puddingdessert "Vanille" (l) (5)	Frisches Obst der Saison	

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten

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!

DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem Logo gekennzeichnet

Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 23.11.2026 bis 27.11.2026 KW 48

Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

Plan 1

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	Eieromelette (e;l) (5) mit Bio-Dampfkartoffeln und Rahmspinat (c;l;s) dazu Rohkost "Gurke"	1 Stk. Blumenkohl-Käse-Stern paniert (e;g1;l) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l) und Rohkoststicks "Paprika"	Hausgemachter Linseneintopf mit Knöpfle (b;c;e;g1,3;s) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)	Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) dazu Reibekäse (l) und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing(2)	
Vollkost	Hähnchenschnitzel (Brust) paniert (g1) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Eisbergsalat (c)	Vorsuppe "Tomatencreme" (c;l;s) dazu Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) (e;g1;l) mit Apfelmus, Zimt und Zucker	"Schlemmerfilet Bordelaise" Alaska-Seelachs mit Kräutern (g1;f) (MSC), hausg. Stampf von der Bio-Kartoffel (c,l,s) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c,l)	Spaghetti (g1;s) "Alla panna" mit Sahnesauce und Putenschinkenwürfel (c,g3;l;s) (2,3,7) dazu Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)	
Dessert	Puddingdessert "Schoko" (l)	Frisches Obst der Saison	Joghurtdessert "Stracciatella" (b;l)	Frisches Obst der Saison	

Änderungen vorbehalten

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

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!

DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem Logo gekennzeichnet

Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Sonderkost

vom 02.11.2026 bis 06.11.2026 KW 45

Plan 6

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Ohne Zusatz von Lactose Kann Milcheiweiß enthalten	Hähnchenbrust natur mit vegetarischer brauner Sauce (l*;s) dazu Kartoffeln und Endiviensalat Frisches Obst	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit mediterraner Gemüsesauce (c;s) und Naturreis Frisches Obst	Bratwurst von der Pute (2,3) mit Kartoffelpüree (c;l*s) und Rotkraut (c;s) (2) Fruchtdessert (2)	Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce (c;f;s) und Gurkensalat (c;l*;m) (2) Frisches Obst	Schaschlikspieß (Pute) mit Paprikasauce (c;s) dazu Reis und Eisbergsalat Frisches Obst
Ohne Zusatz von Gluten und Hühnerei					

Änderungen vorbehalten

Zur Information

l* = ohne Zusatz von Lactose
(Lactose <0,1g/100g);
enthält jedoch Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse

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!

DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem Logo gekennzeichnet

Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Sonderkost

vom 09.11.2026 bis 13.11.2026 KW 46

Plan 7

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Ohne Zusatz von Lactose Kann Milcheiweiß enthalten	Hähnchenspieß mit Dampfkartoffeln dazu Spinat (c;l*;s) Frisches Obst	Spirelli-Nudeln mit Broccolisauce (c;l*;s) und Blattsalat der Saison Frisches Obst	Rinderbraten mit vegetarischer brauner Sauce (s) dazu Kartoffelpüree (c;l*;s) und Karotten "natur" (c;s) Soja-Joghurt "Vanille" (b)	Asiatische Gemüsenudeln (c;d;g1;s) mit Wok-Gemüse dazu dunkle Sojasauce (b;c;g1,3;m;s) Frisches Obst	
Ohne Zusatz von Gluten und Hühnerei					

Änderungen vorbehalten

Zur Information

l* = ohne Zusatz von Lactose
(Lactose <0,1g/100g);
enthält jedoch Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse

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!

DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem Logo gekennzeichnet

Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Sonderkost

vom 16.11.2026 bis 20.11.2026 KW 47

Plan 8

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Nudeln mit Linsenbolognese (roten Linsen) (c;s) dazu Eisbergsalat Frisches Obst	Putengeschnetzeltes "Mandarin" (c;s) mit Basmatireis und Gurkensalat (c;l*;m) (2) Frisches Obst	Hähnchenspieß mit vegetarischer brauner Sauce (l*;s) dazu Nudeln und Blattsalat Fruchtdessert (2)	Lachsfilet (c;f;s) mit Ratatouille-Tomatensauce (c;s) dazu Bio-Kartoffeln und Blattsalat der Saison Frisches Obst	Pürierter Kartoffeleintopf (c;l*;s) mit Wurst (Pute) (2,3,7) und Reisbrot (h) dazu Rohkost "Tomate" Frisches Obst

Ohne Zusatz von Lactose
Kann Milcheiweiß enthalten

Ohne Zusatz von Gluten und Hühnerei

Änderungen vorbehalten

Zur Information

l* = ohne Zusatz von Lactose (Lactose <0,1g/100g); enthält jedoch Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse

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!

DGE-Zertifiziert Unser Angebot ist mit dem Logo gekennzeichnet

Bio-Zertifiziert DE-ÖKO-006 Kontrollstelle

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

BIOSCIENTIA MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Sonderkost

vom 23.11.2026 bis 27.11.2026 KW 48

Plan 1

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Ohne Zusatz von Lactose Kann Milcheiweiß enthalten	Spirelli-Nudeln mit Tomatensauce (c;s) dazu Eisbergsalat Frisches Obst	Kap-Seehechtfilet (MSC) (c;f;s) dazu Spinat (c;l*;s) und Bio-Dampfkartoffeln Frisches Obst	Bunter Kartoffel-Gemüse Eintopf (c;s) mit Reisbrot (h) dazu Rohkost "Gurke" und Soja-Joghurt Vanille (b)	Hänchenbrustfilet natur mit vegetarischer brauner Sauce (l*;s) dazu Bio-Reis und Salat von der Bio-Möhre (m) (2) Frisches Obst	Rinderbraten mit vegetarischer brauner Sauce (l*;s) dazu Kartoffelpüree (c;l*;s) und Rotkraut (c;s) Frisches Obst
Ohne Zusatz von Gluten und Hühnerei					

Änderungen vorbehalten

Zur Information

l* = ohne Zusatz von Lactose (Lactose <0,1g/100g); enthält jedoch Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse

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!

DGE-Zertifiziert Unser Angebot ist mit dem Logo gekennzeichnet

Bio-Zertifiziert DE-ÖKO-006 Kontrollstelle

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

BIOSCIENTIA MVZ LABOR KARLSRUHE

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