



Speiseplan

Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

Vom 06.10.2025 bis 10.10.2025 KW 41

Plan 6



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



1 Stk. Quinoa-Erbsen-Frikadelle (s)
mit Frischkäsesauce (c;e;g3;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-Vinalgrette Dressing (2)

Gemüseburger (2 Stk.) zum
Selberbauen – Tomate, Gurke, Salat
und hausgemachte Remoulade



2 Stk. Pfannkuchen (e;g1;l) mit
Sojabolognese (b;c;g1;s) dazu
Blattsalat der Saison (c;l)

Putenbrustgeschnetzeltes mit Pilzen
(c;g1;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)



Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Joghurdessert
"Stracciatella" (b;l)

Frisches Obst der Saison

Änderungen vorbehalten

*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



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Unsere Legende zu den kennzeichnungsrechtlichen Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie unserem Anhang.



Speiseplan

Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

vom 27.10.2025 bis 31.10.2025 KW 44

Plan 1



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Eieromelette (e1) (5) mit Bio-Dampfkartoffeln und Rahmspinat (c1;s) dazu Rohkost "Gurke"

1 Stk. Blumenkohl-Käse-Stern paniert (e;g1;) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l) und Rohkoststicks "Paprika"

Hausgemachter Linseneintopf mit Knöpfle (b;c;sg1,3;s) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)

Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (cs) dazu Reibekäse (l) und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing(2)



Hähnchenschnitzel (Brust) paniert (g1) mit vegetarischer Bratensauce (bg1,3;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Eisbergsalat (c)

Vorsuppe "Tomatencreme" (c1;s) dazu Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) (e;g1;) mit Apfelsin, Zimt und Zucker

"Schlemmerfilet Bordolaise" mit Kräutern dazu hausgemachter Stampf von der Bio-Kartoffel und Gurkensalat an Sauerrahmdressing

Spaghetti (g1;s) "Alla panna" mit Sahnesauce und Putenschnitzwürfel (c;g3;s) (2,3,7) dazu Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)



Joghurtdessert Waldfrucht (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert Schoko (l)

Frisches Obst der Saison

Änderungen vorbehalten

*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!



Unsere Logos zu den kennzeichnungsrechtlichen Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie unserem Aushang.