

vom 01.12.2025 bis 05.12.2025 KW 49

Speiseplan

Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

Plan 6



Montag

1 Stk. Quinoa-Ehsen-Frikadelle (s) mit Frischkässauce (c;e;g3;js) dazu Kartoffelpüree (l) und Blattsalat der Saison (c;)

Dessert



Dienstag

Bunte Linsenbolognese mit Paprika (c;s) dazu frische Bio-Spätzle (eg1) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;)

Dessert



Mittwoch

Putenbrustgeschnetzeltes mit Pilzen (c;g1;js) dazu frische Bio-Spätzle (eg1) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;)

Dessert



Donnerstag

Weizenvollkornbrötchen (dg1;2,3;5;h) zum Selberbauen – Tomate, Gurke, Salat und hausgemachte Remoulade (c;e;)

Dessert



Freitag

Gemüseburger (eg1) im BVS zum Selberbauen – Tomate, Gurke, Salat und hausgemachte Remoulade (c;e;)

Dessert



Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Joghurtdessert "Stracciatella" (b;)

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



VSPSC Verband
für Soziale Produktion e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

! Sonderkost

vom 01.12.2025 bis 05.12.2025 KW 49

Plan 6



Montag

Hähnchenbrust natur mit vegetarischer brauner Sauce (l,s) dazu Kartoffeln und Endivienalat Frisches Obst

Ohne Zusatz von Lactose Kann Milch-
eiweiß enthalten

Dienstag

Quinoa-Ebsen-Frikadelle mit mediterraner Gemüsesauce (c,s) und Naturreis Frisches Obst

Mittwoch

Bratwurst von der Pute (2,3) mit Kartoffelpüree (c,l,s) und Rotkraut (c,s) (2) Fruchtdessert (2)

Donnerstag

Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce (c,f,s) und Gurkensalat (c,l,m) (2) Frisches Obst

Freitag

Schaschlikspieß (Pute) mit Paprikasauce (c,s) dazu Reis und Eisbergsalat Frisches Obst

! Zur Information

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

Anderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-005
Kontrollstelle



VDE-Verband
deutscher Elektro-
und Elektronik e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!

Speiseplan

Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

vom 08.12.2025 bis 12.12.2025 KW 50

Plan 7

Freitag

Mittwoch

Dienstag

Donnerstag

Montag

Milchschnitzel paniert (e;g1,4;:i) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;:s) dazu hausgemachter Stampf von der Bio-Milch (c;:s) und Endivienalat an Apfeldressing

3 Stk. Frischkäse-Spinattaschen (e;g1;:i) dazu Kübissauce (c;g3;:s) und Röhkost "Karotte"

Gemüsepaella (rote Paprika, Brokkoli, Erbsen und Tomaten) (c;:s) dazu Paprikasauce (c;g1,3;:s)

Nudeln von der Bio-Vollkornnudel (g1;s) mit cremiger Käsesauce (c;e;g3;:s) dazu Röhkost "Gurke"

Hähnchen-Cordon-Bleu paniert (Putenschnitzel) (e;g1,1) mit hausgemachtem Stampf von der Bio-Milch (c;:s) dazu vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;:s) und Endivienalat an Apfeldressing

Kässpätzle (c;e;g1,3;:s) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;:s) und Röstzwiebeln (g1), dazu Röhkost "Karotte"

Gemüsesuppe (c;:s) dazu Marillenködel (mit Aprikosenfüllung) (e;g1,3;:i) und Vanillesauce (l)

Fischfrikadelle (f;g1) mit Bio-Dampfkartoffeln und hausgemachtem Kräuterdip (l) dazu Röhkost "Gurke"



Desserts:

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Erdbeere" (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



VORSC: Verband
der örtlichen Gewerbe- und Handelskammern e.V.
BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten



Speiseplan

Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

vom 15.12.2025 bis 19.12.2025 KW 51

Plan 8



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c;e;g3;5;js) mit Bio-Reis

Kartoffel-Gnocchi gebraten (e) mit grüner Sauce (kalt) (c;l;s) dazu geriebener Käse (l) und Karottensalat

"Tortellini" gefüllt mit Tomaten und Mozzarella (e;g1;3;js) und Tomatensoße (c;s) dazu Blattsalat der Saison (c)

Hausgemachter Linseneintopf mit Knöpfle (b;c;e;g1;3;js) dazu ein Kaiserbrötchen (g1;3)

Hühnerfrikassee aus der Keule (cg3;js) mit Bio-Reis dazu Gemüse von der Bio-Erbse natur (c;l;s)

Alaska-SeeLachsfilet paniert (MSC) (f,g1) mit grüner Sauce (kalt) (c;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Karottensalat

Chili sin Carne vegetarisch (Soya, Mais, Kidneybohnen und Paprika) (b;c;g1;s) dazu Brelli-Nudeln (g1;s) und Blattsalat der Saison (c)

Hausgemachtes Kartoffel-Karotten-Stampf (c;l;s) dazu vegetarisches Haschree (Soya) (b;c;g1;3;js) und Rohkost "Tomate"

Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)

Frisches Obst der Saison



Dessert



Vegetarisch

*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-005
Kontrollstelle

VOAKC - Verband
deutscher Saat- und
Küchengüter e.V.

BIO SCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

Plan 8

Freitag

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

! Sonderkost

vom 15.12.2025 bis 19.12.2025 KW 51

Plan 8



Montag

Nudeln mit Linsenbolognese (roten Linsen) (c,s) dazu Eisbergsalat Frisches Obst

Ohne Zusatz von Lactose Kann laktose- und weissigenthalten

Dienstag

Putengeschnetzeltes "Mandarin" (c,s) mit Basmatireis und Gurkensalat (c,*,s) (2) Frisches Obst

Mittwoch

Hähnchenspielß mit vegetarischer brauner Sauce (l*,s) dazu Nudeln und Blattsalat Fruchtdessert (2)

Donnerstag

Lachsfilet (c,fs) mit Ratatouille-Tomatensauce (c,s) dazu Bio-Kartoffeln und Blattsalat der Saison Frisches Obst

Freitag

Plinierter Kartoffeleintopf (c,*,s) mit Wurst (Pute) (2,3,7) und Reisbrot (h) dazu Rohkost "Tomate" Frisches Obst

! Zur Information

!* = ohne Zusatz von Lactose (Lactose <0,7 g/100g); enthält jedoch Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten

