



Speiseplan

Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

vom 01.12.2025 bis 05.12.2025 KW 49

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 Linsebolgnese 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;n) zum Selberbauen – Tomate, Gurke, Salat und hausgemachte Remoulade (c;e;l)



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

Putenbrustgeschneitzeltes 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)



Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Joghurtdessert "Stracciatella" (b;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



VDAK Verband
deutscher
und französischer
Konditoren e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten



Sonderkost

vom 01.12.2025 bis 05.12.2025 KW 49

Plan 6



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Ohne Zusatz von
Lactose
Korn Milch-
eiweiß anbieten

Hähnchenbrust natur mit
vegetarischer brauner Sauce (l:s)
dazu Kartoffeln und Endiviansalat
Frisches Obst

Quinoa-Erbesen-Frikadelle mit
mediterraner Gemüsesauce (c:s) und
Naturreis
Frisches Obst

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

Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce
(c:f:s) und Gurkensalat (c:l*rm) (2)
Frisches Obst

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



Zur Information

* = 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!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-005
Kontrollstelle



Warnet Warnet
den Konsumenten e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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



Speiseplan

Kd.-Nr. 942 GS Neumayerschule

vom 08.12.2025 bis 12.12.2025 KW 50

Plan 7



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



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

3 Stk. Frischkäse-Spinataschen (e:g1,i) dazu Kürbissauce (c:g3,i:s) und Rohkost "Karotte"

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

Nudeln von der Bio-Vollkornmudel (g1:s) mit cremiger Käsesauce (c:e:g3,i:s) dazu Rohkost "Gurke"



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

Käsespätzle (c:e:g1,3,5,i:s) mit vegetarischer Bratensauce (b:g1,3,i:s) und Röstzwiebeln (g1), dazu Rohkost "Karotte"

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

Fischfrikadelle (f:g1) mit Bio-Dampfkartoffeln und hausgemachtem Kräuterdip (i) dazu Rohkost "Gurke"



Joghurtdessert "Erdbeere" (i)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Waldf Frucht" (i)

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



VORSITZENDE
UND KONTROLLSTELLE
e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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



Sonderkost

vom 08.12.2025 bis 12.12.2025 KW 50

Plan 7



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Ohne Zusatz von
Lactose
Kann milch-
eiweiß anfallen

Eier-Omelette (e) mit Dampfkartoffeln
dazu Spinat (c)(*s)
Frisches Obst

Spirelli-Nudeln mit Broccolisauce
(c)(*s) und Blattsalat der Saison
Frisches Obst

Rinderbraten mit vegetarischer
brauner Sauce (s) dazu
Kartoffelpüree (c)(*s) und Karotten
"natur" (c:s)
Soja-Joghurt "Vanille" (b)

Asiatische Gemisenuudeln (c;d;g1:s)
mit Wok-Gemüse dazu dunkle
Sojasauce (b;c;g1,3;m;s)
Frisches Obst

Gemüseintopf mit Kartoffeln (c:s)
dazu Reisbrot (h) und Gurkensalat
(c)(*m) (2)
Frisches Obst



Zur Information

* = 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!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



WIKO Verband
deutscher Schul-
und Förderer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c;eg3,5;s) mit Bio-Reis

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

"Tortellini" gefüllt mit Tomaten und Mozzarella (eg1;l) und Tomatensauce (c;s) dazu Blattsalat der Saison (c)

Hausgemachter Linseneintopf mit Knöpfle (b;c;eg1,3;s) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)



Hühnerfilet 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 Dreili-Nudeln (g1,s) und Blattsalat der Saison (c)

Hausgemachtes Kartoffel-Karotten-Stampf (c;l;s) dazu vegetarisches Haschee (Soja) (b;c;g1,3;s) und Rohkost "Tomate"



Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)

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 kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie unserem Aushang.



Sonderkost

vom 15.12.2025 bis 19.12.2025 KW 51

Plan 8



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Ohne Zusatz von
Lactose
Kern Milch-
oleweiß enthalten

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

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

Hähnchenspieß mit vegetarischer
brauner Sauce (*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:)*s) mit
Wurst (Pute) (2,3,7) und Reisbrot (h)
dazu Rohkost "Tomate"
Frisches Obst



Zur Information

* = 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!



Bio-Zertifiziert
DE-KO-005
Kontrollstelle



VSEK Verband
und Fleischer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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