

# Speiseplan

vom 31.03.2025 bis 04.04.2025 KW 14

Kd.-Nr. 825 Albertine-Scherer Grundschule

Plan 3



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Wüsthengulasch (Pute) (c;g1,3;s) (3)  
mit Kartoffelpüree (l) und Eisbergsalat  
an Apfeldressing

Hähnchenschnitzel paniert (g1) natur  
mit vegetarischer Bratensauce  
(b;g1,3;l;s) dazu Spätzle (e;g1) und  
frischem Karottengemüse (c;s)

Gemüsesuppe (Karotte, Sellerie,  
Porree) (c;s) mit Milchreis (l) dazu  
Apfelmus (2) und Zimt & Zucker

"Köttbullar" 5 Stk. Hackbällchen (Rind)  
in Rahmsauce (c;e;g1,3;s) dazu Bio-  
Reis und Salat von der Bio-Möhre an  
Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC)  
(f;g1) mit Zitronensauce (c;e;g3;l;s)  
dazu Bio-Kartoffeln und Gurkensalat  
in Sauerrahmdressing (c;l)

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Tagesdessert

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](http://www.bvs-catering.de)  
[service@bvs-catering.de](mailto:service@bvs-catering.de) • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0

Das BVS-Team  
wünscht guten  
Appetit!



Bio-Zertifiziert  
DE-OKO-006  
Kontrollstelle



VDSK Verband  
deutscher Schul-  
und Kantinerer e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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