



Speiseplan

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

vom 06.01.2025 bis 10.01.2025 KW 02

Plan 7



Ferien

Ferien

Ferien

Kartoffel-Gnocchi gebraten (e) mit
Kürbissauce (c|:s) dazu Eisbergsalat



Ferien

Ferien

Ferien

Vollkorn-Nudeln (g|:s) mit
Lachswürfel in Tomatensauce
(c|:f;s:m) dazu Gurkensticks



Frisches Obst der Saison

Frisches Obst der Saison

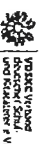
843 FSG Tom Mutters

*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und All-Argene 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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten



Speisepfplan

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

vom 13.01.2025 bis 17.01.2025 KW03

Plan 8



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c:e:g,3,5,1's) mit Bio-Reis

"Dreierl" Nudeln (g1:s) mit Tomatensauce (c:s) dazu gehobener Käse (l) und Blattsalat (c)



Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f,g1) mit Pestoauce (c:l's) dazu Bio-Kartoffeln und Karottensalat an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Frühlingquark hausgemacht (l) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Rohkost "Gurke"

Ebenerintopf (c:s) mit 1 Stk. Putenwienler (c:s) (2,3,7) dazu ein Vollkornbrötchen (d,g1,2,3,5fn) und Rohkost "Tomate"



Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)

Frisches Obst der Saison

Frisches Obst der Saison

843 FSG Tom Mutters

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

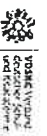
BVS Catering GmbH · Seckenheimer Landstraße 210 | 68163 Mannheim · www.bvs-catering.de
service@bvs-catering.de · Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



BIOSCIENTIA
LABOR KANALISAUHT

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



Spiseplan

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

vom 20.01.2025 bis 24.01.2025 KW 04

Plan 1



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Hausgemachter Linseneintopf mit
Knöpfle (b:c:e:g:1,3:s) dazu ein
Kaiserbrötlchen (g:1,3)

1 Stk. Gemüsetaler (e:g:1) mit Bio-
Dampfräkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l)
und Rohkoststicks "Paprika"

Spaghetti (g:1:s) mit Tomatensauce
(c:s) dazu Reibekäse (l) und Salat
von der Bio-Wohre an Orangen-
Vinaigrette Dressing (2)

Gemüse-Pfizeragout (Blumenkohl,
Broccoli, Pilzen und Paprika)
(c:e:g:3:l:s) dazu 2 Stk.
Kartoffelknödel (e:g:l-) und Blattsalat
der Saison (c:l)



1 Stk. Gemüsetaler (e:g:1) mit Bio-
Dampfräkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l)
und Rohkoststicks "Paprika"

1 Stk. Gemüsetaler (e:g:1) mit Bio-
Dampfräkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l)
und Rohkoststicks "Paprika"

Lachsragout (c:l:f:s) mit Naturreis und
Blattsalat (c:m)



Joghurdessert "Waldrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

Frisches Obst der Saison

843 FSG Tom Mutters

*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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



Vorsatz Verband
Allergiker-Zentrum
e.V.



LABOR KANTIKUHE
BIOSCIENTIA

Unsere Langzeit- und Kennzeichnungspflichten Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie unserem Aushang.

Änderungen vorbehalten



Speiseplan

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule



vom 27.01.2025 bis 31.01.2025 KW 05

Plan 2



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



vegetation

Veggi-Geschmezzelles (Filetstücke aus Milch) mit Pilzen (c:e:g1,3,4):(s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Blattsalat der Saison (c)

Käsespätzle (c:e:g1,3):(s) mit vegetarischer Bratensauce (b:g1,3):(s) dazu Röstzwiebeln (g1) und Gurkensalat in Säuerahndressing (c:1)

Cous-Cous Penne (Zucchini, Tomaten, Kichererbsen und Cashewkerne) (a4:c:g1):(s) mit vegetarischer Bratensauce (b:g1,3):(s) dazu Weißkraut-Karottensalat (c)



Milchfrei

Bratwurst von der Pule (2,3) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c):(s) dazu vegetarische Bratensauce (b:g1,3):(s) und Erbsengerichte (c:s)

"Penne" Nudeln (g1:s) mit Lachsragout in Tomatensauce (c:f:s) dazu Rohkost "Karotte"



Eggplant

Joghurtdessert "Pfrsich" (1)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Straciatella" (b:1)

Frisches Obst der Saison

Frisches Obst der Saison

843 FSG Tom Mutters

*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



Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



BIOSCIENTIA
LADOR KARLSRUHE

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