

Speiseplan

vom 07.09.2026 bis 11.09.2026 KW 37



Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Plan 6

Freitag



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

Putenbrustgeschnetzeltes mit Pilzen (c;g1;l,s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

"Insalata Caprese" mit Tomate-Mozzarella und Pesto, (a4;l) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)

Puddingdessert "Schoko" (l)

"Durch die Linse" mit Blattsalat und rotem Linsensalat (l;m;s)

Frisches Obst der Saison

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

"Falafel" mit 4 Stk. vegetarischen Falafel-Bällchen (g1) und Schafskäse (l)

hausgemachtes Joghurt dessert "Stracciatella" (b;l)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu hausgemachte Remoulade (c;e;l) und Blattsalat (c)

"Pasta Pasta" mit Nudelsalat (c;e;g1;l) und Käse (l) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)

Frisches Obst der Saison

Hähnchen-"Gyros-Art" ohne Zwiebeln mit Bio-Reis dazu Joghurt-Dip (l) und Weißkrautsalat

"Potatoes" mit 2 Stk. Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomate-Mozzarella (c;l)

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

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!



DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem
Logo gekennzeichnet



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kfz-Katerer e.V.



BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten

Speiseplan

vom 14.09.2026 bis 18.09.2026 KW 38



Plan 7

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



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

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

Gebundene Gemüsesuppe (c;s) dazu Marillenknödel (mit Aprikosenfüllung) (e;g1,3;l) und Vanillesauce (l)

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

2 Stk. Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (l) dazu Kaisergemüse (Karotten, Broccoli und Blumenkohl) (c;e;g3;l;s)

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten

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!



DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem
Logo gekennzeichnet



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schulk
und Kantinen e.V.



BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 21.09.2026 bis 25.09.2026 KW 39



Plan 8

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

Hühnerfrikassee 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

"Tortellini" gefüllt mit Tomaten und Mozzarella (e;g1;l) und Tomatensauce (c;s) dazu Blattsalat der Saison (c)

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

Nudeln (g1;s) mit Erbsen (c;l;s) und Tomaten-Pestosauce (c;l;s) dazu Rohkost "Gurke"

Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)

Frisches Obst der Saison

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

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!



DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem
Logo gekennzeichnet



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kfz-Katerer e.V.



BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten

Speiseplan

vom 28.09.2026 bis 02.10.2026 KW 40



Plan 1

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

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

Vorsuppe "Tomatencreme" (c;l;s) dazu Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) (e;g1;l) mit Apfelmus, Zimt und Zucker

"Schlemmerfilet Bordelaise" Alaska-Seelachs mit Kräutern (g1;f) (MSC), hausg. Stampf von der Bio-Kartoffel (c,l,s) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c,l)

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

3 Stk. Geflügelbällchen (c;e;g1;l) in Paprikasauce (b;c;g1,3;l;s) mit Kartoffelpüree (l) dazu Eisbergsalat (c;l)

Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Stracciatella" (b;l)

Frisches Obst der Saison

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

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!



DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem
Logo gekennzeichnet



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten