

Speiseplan

vom 10.08.2026 bis 14.08.2026 KW 33

Plan 2



Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Bratwurst von der Pute (2,3) mit hausgemachtem Stampf von der Bio-Kartoffel (c;l;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Erbsen- und Karottengemüse natur (c;s)

"Penne" Nudeln (g1;s) mit Wildlachsragout (MSC) in Tomatensauce (c;f;s) dazu Rohkoststicks

Rindergulasch mit Paprika (b;c;g1,3;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und bunter Blattsalat der Saison (c)

Hähnchen "Gyros Art" (ohne Zwiebeln) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu Bio-Reis und Weißkraut-Karottensalat (c)

4 Stk. Gemüseaultaschen (e;c;g1;s) mit Basilikum-Sahnesauce (c;l;s) dazu Gurkensalat in Sauerrahmdressing (c;l)

Joghurtdessert "Pfirsich" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Stracciatella" (c;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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten

Speiseplan

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

vom 17.08.2026 bis 21.08.2026 KW 34

Plan 3



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkost



Dessert

Würstchengulasch (Pute) (c;g1,3;s)
mit Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat
in Sauerrahmdressing (c;l)

Gemüsecremesuppe (c;s) dazu
hausgemachter Milchreis (l) dazu
Apfelmus (2) mit Zimt und Zucker

"Köttbullar" 3 Stk. Hackbällchen
(Rind) (g1) in heller Sauce (c;g1,3;l;s)
mit Bio-Reis dazu Eisbergsalat (c)

Alaska-Seelachsfilet (MSC) paniert
(f;g1) mit Zitronensauce (c;e;g3;l;s)
dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der
Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette
Dressing (2)

Hähnchenschnitzel (Brust) paniert
(g1) mit vegetarischer Bratensauce
(b;g1,3;l;s) dazu frische Bio-Spätzle
(e;g1) und Karottengemüse (c;g3;l;s)

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert
"Banane" (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!



Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSK Verband
deutscher Schul-
und Kitchener e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

vom 24.08.2026 bis 28.08.2026 KW 35

Plan 4



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce
(c;s) dazu Gurkensalat an
Sauerrahmdressing (c;l)



"Pfälzer" Kartoffel-Karotteneintopf
(stückig) (c;s) mit einer Dampfnudel
(e;g1;l)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC)
(f;g1) mit hausgemachter Remoulade
(c;e;l) und Bio-Dampfkartoffeln dazu
Gurkensalat an Sauerrahmdressing
(c;l)

Wurstsalat (Geflügel) mit Mais,
Gurken und Radieschen (c;m)
(2,3,5,6,7) dazu ein Kaiserbrötchen
(g1,3)

3 Stk. Pfannkuchen (e;g1) mit
Rahmgenüse von Kohlrabi, Karotten
und Erbsen (c;e;g3;l;s) (5)



Joghurtdessert "Kirsche" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5) mit
Schokosauce (l)

Frisches Obst der Saison

942 FSS Neumayer Anlieferung "Spät"

Vegetarisch

Vollkost

Salat

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



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 31.08.2026 bis 04.09.2026 KW 36

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Plan 5



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

"Penne" Nudeln (g1;s) mit
Tomatensauce (c;s) dazu geriebener
Käse (l) und Eisbergsalat (c)



Vollkorn

Gemüsecremesuppe (c;l;s) dazu 3
Stk. Pancakes (Pfannkuchen) (e;g1;l)
und Apfelmus (2)

Lachsriegel (MSC) mit Kräutersauce
(c;g3;l;s) dazu Kartoffel-
Karottenpüree (l) und Chinakohlsalat
in Apfeldressing

"Penne" Nudeln (g1,3;s) mit
Bolognese (Rind) (c;g1,3;s) dazu
geriebener Käse (l) und Rohkost
"Karotte"

Schwäbisches Linsengemüse mit
roten Linsen (c;s) dazu Bio-Spätzle
(e;g1) und 1 Stk. Putenwiener (c;s)
(2,3,7)



Vitamin Bomben



Dessert

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert
"rote Früchte" (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



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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