

# Speiseplan

vom 02.02.2026 bis 06.02.2026 KW 6

Plan 7



Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule  
Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Kartoffel-Gnocchi gebraten (e) mit  
Kürbissauce (c;g3;l;s) dazu  
Eisbergsalat (c)



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"

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

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](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



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.

# Speiseplan

vom 09.02.2026 bis 13.02.2026 KW 7

Plan 8



Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkost



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)

Hausgemachter Frühlingsquark (l) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Rohkost "Tomate"

Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)

Frisches Obst der Saison

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](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-ÖKO-006  
Kontrollstelle



VDSKC Verband  
deutscher Schulkü-  
chen- und Kantinenbetriebe e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten

# Speiseplan

vom 16.02.2026 bis 20.02.2026 KW 8

Plan 1



Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule  
**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**

**\*\*Fasching\*\***  
Keine Schule

**\*\*Fasching\*\***  
Keine Schule

**\*\*Fasching\*\***  
Keine Schule

Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce  
(c;s) dazu Reibekäse (l) und 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)

Frisches Obst der Saison

Frisches Obst der Saison



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

\*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-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.

# Speiseplan

vom 23.02.2026 bis 27.02.2026 KW 9



Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Plan 2

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

1 Stk. Karotten-Sesam-Schnitzel (d;e;g1) mit hausgemachtem Stampf von der Bio-Kartoffel (c;|;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;|;s) und Erbsen- und Karottengemüse natur (c;s)



Vollkorn

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

Allgäuer Käseknöpfe (c;e;g1,5;|;s) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;|;s) dazu Röstzwiebeln (g1) und bunter Blattsalat der Saison (c)

Haschee (Soja) in Rahmsauce mit Bio-Dampfkartoffeln und Blattsalat der Saison (c)

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



Dessert

Joghurtdessert "Pfirsich" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Stracciatella" (c;l)

Frisches Obst der Saison

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](http://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 Kantinenverwalter e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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