

# Speiseplan

vom 01.06.2026 bis 05.06.2026 KW 23

Plan 8



Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

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

Fronleichnam

Schulfrei

Feiertag



Vegetarisch



Vollkorn

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



Dessert

Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)

\*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 Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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

# Speiseplan

vom 08.06.2026 bis 12.06.2026 KW 24

Plan 1



Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Eieromelette (e;l) (5) mit Bio-Dampfkartoffeln und Rahmspinat (c;l;s) dazu Rohkost "Gurke"

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) 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)

Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Stracciatella" (b;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-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 15.06.2026 bis 19.06.2026 KW 25

Plan 2



Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

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

Allgäuer Käseknöpfle (c;e;g1,5;l;s) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu Röstzwiebeln (g1) 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

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 Schul-  
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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

# Speiseplan

vom 22.06.2026 bis 26.06.2026 KW 26

Plan 3



Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Wüsthengulasch (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

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!



Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert  
DE-ÖKO-006  
Kontrollstelle



YDSKC Verband  
deutscher Schul-  
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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