



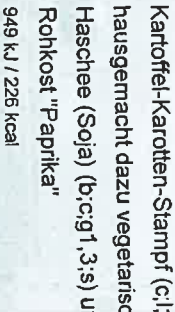

SPEISEPLAN

BVS
M e h r a l s C a t e r i n g .

Basis Frankenthal

vom 13.03.2023 bis 17.03.2023 KW 11

Plan 8

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p> Vegetarisch</p> <p>Hühnerfilet a.d.Keule (c:l:s) mit Bio-Reis & Gemüse v.d. Bio-Erbse natur (extra) (c:l:s) kJ 1.687 / kcal 400</p>	<p> Vegetarisch</p> <p>pan. Alaska-Seelachsfilet (MSC) (f:g1), Pestoauce (c:e:l:s), Bio-Kartoffeln und Karottensalat kJ 2.028 / kcal 486</p>	<p>"Tortellini" (e:g1:l:s) (Tomate-Mozzarella) mit Tomatensauce (c:s:m) Bio-Blattsalat der Saison (c) kJ 2.416 / kcal 574</p>	<p>Eieromelette (e:l:s) mit Bio-Dampfkartoffeln und Rahmspinat (c:l:s) kJ 1.115 / kcal 288</p>	<p> Vegetarisch</p> <p>Kartoffel-Karotten-Stampf (c:l:s) hausgemacht dazu vegetarisch Haschee (Soja) (b:c:g1,3:s) ur Rohkost "Paprika" 949 kJ / 226 kcal</p>
<p> Desserts</p> <p>Joghurdessert Kirsch (!) kJ 327 / kcal 78</p>	<p>Frisches Obst</p>	<p>Puddingdessert "Vanille" (5) (!) kJ 678 / kcal 162</p>	<p>Frisches Obst</p>	<p>Frisches Obst</p>



aktuelles
0621/71 86 78-15

BVS **Wünscht guten Appetit!**



Unser Betrieb ist EU-zertifiziert:



Alle Menüs sind unter Verwendung von hochwertigem Speisesalz / Rapsöl hergestellt

Änderungen vorbehalten.

Unsere Legende zu den kennzeichnungsrechtlichen

BVS Catering GmbH & Co. KG • Seckenheimer Landstraße 210 • D-68163 Mannheim • Email service@bvs-catering.de • Internet www.bvs-catering.de

Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie unserer Aushang

SP E I S E P L A N

B V S
M e h r a l s C a t e r i n g .

Basis Frankenthal

vom 13.03.2023 bis 17.03.2023 KW 11

Plan 8

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Ohne
Schweine
Fleisch



Desserts

"Tortellini" (e:g1,i:s)
(Tomate-Mozzarella)
mit Tomatensauce (c:s:m)
Bio-Blattsalat der Saison (c)
kJ 2.416 / kcal 574

Eieromelette (e:i:s) mit
Bio-Dampfkartoffeln
und Rahmspinat (c:i:s)
kJ 1.115 / kcal 268

Hühnerfilet a.d.Keule
(c:i:s) mit Bio-Reis &
Gemüse v.d. Bio-Erbse natur
(extra) (c:i:s)
kJ 1.687 / kcal 400

pan. Alaska-Seelachsfilet
(MSC) (f:g1), Pestosauce
(c:e:i:s), Bio-Kartoffeln
und Karottensalat
kJ 2.028 / kcal 486

Kartoffel-Karotten-Stampf (c:i:s)
hausgemacht dazu vegetarisch
Haschee (Soja) (b:c:g1,3:s) ur
Rohkost "Paprika"
949 kJ / 226 kcal

Joghurdessert
Kirsch (l)
kJ 327 / kcal 78

Frisches Obst

Puddingdessert "Vanille"
(5) (l)
kJ 678 / kcal 162

Frisches Obst

Frisches Obst



0621/71 86 78-15

BVS **Wunsch Appetit!**



Unser betrieb
ist EU-zertifiziert.



Alle Menüs sind unter Verwendung von hochwertigem Speisesalz / Rapsöl hergestellt.
BVS Catering GmbH & Co. KG • Seckenheimer Landstraße 210 • D-68163 Mannheim • Email service@bvs-catering.de • Internet www.bvs-catering.de

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

SPEISEPLAN

BVS
M e h r a l s C a t e r i n g .

Knd. 843 FSG Tom Mutters-Schule
Plan 1
Montag

vom 20.03.2023 bis 24.03.2023 KW 12
Dienstag Mittwoch Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Blumenkohlstern (e:g1:i)
mit Bio-Dampfkartoffeln,
Joghurt-Dip (!) &
Rohkoststicks "Paprika"
kJ 1.343 / kcal 322

Spaghetti (g1:s) mit
Tomatensauce (c:s:m),
Reibekäse (!)
& Salat v.d. Bio-Möhre (2)
kJ 2.062 / kcal 490



**ohne
Schweine
Fleisch**

Hähnchenschnitzel pan. (g1),
veget. braune Sauce(b:g1,3:i:s)
frische Spätzle (e:g1) und
Blattsalat d. Saison (c:i:s:m)
kJ 2.441 / kcal 585

Lachsragout (c:f:i:s)
mit Naturreis und
Salat v. Bio-Blattsalat (c)
kJ 1.971 / kcal 496

Pilz-Gemüseragout (c:e:i:s)
(Blumenkohl, Broccoli & Paprika)
mit 1,5 Stk. Kartoffelknödel (e:g1:
Gurkensalat (c:i)
kJ 1.489 / kcal 356



Desserts

Joghurtdessert
"Waldf Frucht" (!)
kJ 382 / kcal 90

Frisches Obst

Puddingdessert
"Schoko" (!)
kJ 665 / kcal 158

Frisches Obst

Frisches Obst

843 FSG Tom Mutters

--	--	--	--	--



Service-Hotline
0621/71 86 78-15

Ihr BVS-Team wünscht guten Appetit!



Unser Betrieb
ist EU-zertifiziert.



Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Speisesalz / Rapsöl hergestellt.
BVS Catering GmbH & Co. KG • Seckenheimer Landstraße 210 • D-68163 Mannheim • Email service@bvs-catering.de • Internet www.bvs-catering.de
Änderungen vorbehalten
Unsere Legende zu den Kennzeichnungspflichten
Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie
unserem Aushang

SPEISEPLAN

BVS
Mehr als Catering

Knd. 843 FSG Tom Mutters-Schule

vom 06.03.2023 bis 10.03.2023 KW 10

Plan 7

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Reispfanne mit Gemüse
(Karotte, Zuckerschote, Tomaten)
b:c:s), mit Kräutersauce
(c:e:l:s), Salat v. Bio-Blattsalat(c:l)
kJ 1.313 / kcal 311

Vollkorn-Nudeln (g1:s)
mit cremiger Käse-
sauce (c:e:l:s)
und Gurkensticks
kJ 2.217 / kcal 524

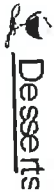


Ohne
Schweine
Fleisch

Hähn.Cordon Bleu (Putenschinker "Allgäuer" Käsespätzle
(g1-5:l:s)(3,4,7), Kartoffel-
stampf (c:l:s) veg.braune Sauce
(b:g1,3:l:s), Endiviensalat(l)
kJ 1.660 / kcal 422

(c:e:g1,5:l:s) mit veget
brauner Sauce(b:g1,3:l:s),
Rohkost "Tomate"
kJ 2.122 / kcal 506

Kartoffel-Gnocchi (e)
gebraten mit Kürbis-
sauce (c:l:s) dazu
Gurkensalat in Rahm (c:l)
2.099 kJ / 499 kcal



Desserts

Joghurtdessert
"Erdbeere"
kJ 402 / kcal 96

Frisches Obst
frischer Obstsalat
der Saison
kJ 206 / kcal 49

Frisches Obst

Frisches Obst

843 FSG Tom Mutters

--	--	--	--



Service-Hotline
0621/71 86 78 -15

Ihr BVS-Team wünscht guten Appetit!



Bio-zertifiziert
DE-ÖKO-006 Kontrollierte

Unser Betrieb
ist EU-zertifiziert



Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Speisesalz / Rapsöl hergestellt

Änderungen vorbehalten

BVS Catering GmbH & Co. KG • Seckenheimer Landstraße 210 • D-68163 Mannheim • Email service@bvs-catering.de • Internet www.bvs-catering.de

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