

Speiseplan

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

vom 02.03.2026 bis 06.03.2026 KW 10

Plan 3



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

****Studientag****

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

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
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 Kantineen e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten

Speiseplan

vom 09.03.2026 bis 13.03.2026 KW 11

Plan 4



Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule
Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

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



Vollkorn

"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)

Rahmkarotten (c;g3;l;s) mit Bio-
Spätzle (e;g1) und Endiviensalat (c;l)

Eieromelette (e;l) mit Bio-
Dampfkartoffeln und Rahmspinat
(g3;l;s)



Dessert

Joghurtdessert "Kirsche" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5) mit
Schokosauce (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
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSNC Verband
deutscher Schul-
und Kantinen e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 16.03.2026 bis 20.03.2026 KW 12

Plan 5



Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

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)



Dessert

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert
"rote Früchte" (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
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



VDSMC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 23.03.2026 bis 27.03.2026 KW 13

Plan 6



Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

3 Stk. Pfannkuchen (e;g1;l) mit Sojabolognese (b;c;g1;s) dazu Blattsalat der Saison (c;l)

Bunte Linsenbolognese mit Paprika (c;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

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

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

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

Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes 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
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



VDSNC Verband
deutscher Schül-
und Kfzberater e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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