Speiseplan

vom 02.11.2026 bis 06.11.2026 KW 45

Plan 6

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch			Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)		
Vollkost	3 Stk. Pfannkuchen (e;g1;l) mit Sojabolognese (b;c;g1;s) dazu Blattsalat der Saison (c;l)	Putenbrustgeschnetzeltes mit Pilzen (c;g1;l,s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)		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
Dessert	Puddingdessert "Schoko" (l)	Frisches Obst der Saison	hausgemachtes Joghurtdessert "Stracciatella" (b;l)	Frisches Obst der Saison	

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten

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!

DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem Logo gekennzeichnet

Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 09.11.2026 bis 13.11.2026 KW 46

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Plan 7

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	Milchschnitzel paniert (e;g1,4;l) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu hausgemachter Stampf von der Bio-Milch (c;l;s) und Endiviensalat an Apfeldressing	3 Stk. Frischkäse-Spinattaschen (e;g1;l) dazu Kürbissauce (c;g3;l;s) und Rohkost "Karotte"	Gemüsepaella (rote Paprika, Brokkoli, Erbsen und Tomaten) (c;l;s) dazu Paprikasauce (c;g1,3;l;s)		Kartoffel-Gnocchi (e) mit Kürbissauce (c;g3;l;s) dazu Eisbergsalat (c)
Vollkost				Fischfrikadelle (f;g1) mit Bio-Dampfkartoffeln und hausgemachtem Kräuterdip (l) dazu Rohkost "Gurke"	
Dessert	Joghurtdessert "Erdbeere" (l)	Frisches Obst der Saison	Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)	Frisches Obst der Saison	

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten

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!

DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem Logo gekennzeichnet

Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 16.11.2026 bis 20.11.2026 KW 47

Plan 8

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch			"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)	Nudeln (g1;s) mit Erbsen (c;l;s) und Tomaten-Pestosauce (c:l;s) dazu Rohkost "Gurke"
Vollkost	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)	Frisches Obst der Saison	

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten

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!

DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem Logo gekennzeichnet

Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 23.11.2026 bis 27.11.2026 KW 48

Kd.-Nr. 843 Tom Mutters-Schule

Plan 1

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch		2 Stk. Blumenkohl-Käse-Stern (e;g1;l) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l) und Rohkoststicks "Paprika"			
Vollkost	Hähnchenschnitzel (Brust) paniert (g1) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Eisbergsalat (c)		"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) "Alla panna" mit Sahnesauce und Putenschinkenwürfel (c,g3;l;s) (2,3,7) dazu 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)
	"Greek Style" mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni (l) an Essig & Öl Dressing (c) dazu ein Vollkornbrötchen (d;g1,2,3,5;h)	"Bella Italia" mit Käse, Ei und Putenschinken (e;l) (2,3,7) an Joghurtdressing (l) dazu 1 Stk. Ciabattabrötchen (g1,3)	"Fitness Salat" mit Ei, Mais und Cashewkernen (a4;e) an Sauerrahmdressing (c;l) dazu ein Roggenbrötchen (g1,2,3)	"Caprese" Tomate & Mozzarella mit Pesto (a4;l) an Apfeldressing dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)	"Mandarin Chicken" mit Hähnchenbrustfilet dazu Tomate, Mais und Mandarinen an Frenchdressing (c;l)
Dessert	Puddingdessert "Schoko" (l)	Frisches Obst der Saison	Joghurtdessert "Stracciatella" (b;l)	Frisches Obst der Saison	

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten

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!

DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem Logo gekennzeichnet

Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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