

Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

Vom 28.10.2024 bis 01.11.2024 KW 44

Plan 5



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



"Penne" Nudeln (g1:s) mit Tomatensauce (c:s;m) dazu geriebener Käse (l) und Eisbergsalat (c:l)

Fühlingsquark mit frischen Kräutern (l) dazu Bio-Kartoffeln und Endiviensalat (c:l;m:s)

vegetarisches Milchschnitzel paniert (Gouda) (e:g1) (5) mit Kräutersauce (c:l:s) dazu Kartoffel-Kartoffelpüree (l) mit Chinakohlsalat

"Penne" Nudeln (g1:s) mit Sojabolognese (b;c:g1:s) dazu geriebener Käse und Rohkost "Karotte"



Joghurdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert "rote Früchte" (l)

Frisches Obst der Saison



842 FSS Neumayer Anlieferung "Früh"

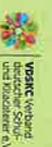
DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETITI!

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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



BIO SCIENTIA
LABOR KÄHLSTRÜHE

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

Speiseplan

Vom 04.11.2024 bis 08.11.2024 KW 44

Plan 6



Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vergleichen



Vorbuch



Bewert

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

Buntes Linsenragout mit Paprika (c;s)
dazu frische Spätzle (e;g1) und
Gurkensalat (c;I)

Spaghetti (e;g1;s) mit Tomatensauce
(c;I;s) und Salat von der Bio-Möhre
(2)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC)
(f;g1) mit Bio-Kartoffeln dazu
Remoulade (c;e;I;m) und Blattsalat (c)

Puddingdessert "Schoko" (I)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Joghurtdessert
"Straciatella" (b;I)

Frisches Obst der Saison

842 FSS Neumayer Anlieferung "Früh"

DAS BUS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETITI!

BVS Catering GmbH • Seckenheimer Landstraße 210 • 68163 Mannheim • www.bvs-catering.de
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 16 78-0

Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VOMK Verband
ökologischer Schul-
und Kantinen e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 11.11.2024 bis 15.11.2024 KW 46

Plan 7



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Demovoll

1 Stk. Bratwurst von der Pute (2;3) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c;l;s) dazu vegetarische braune Sauce (b;g1,3;i;s) und Rotkraut (c;s)

Käsespätzle (c;e;g1,5;l;s) mit vegetarischer brauner Sauce (b;g1,3;i;s) dazu Karottensticks

Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Zuckerschoten und Tomaten) (b;c;s) mit Kräutersauce (c;e;l;s) und Blattsalat (c)

Vollkorn-Nudeln (g1;s) mit cremiger Käsesauce (c;e;l;s) dazu Gurkensticks

Joghurtdessert "Erdbeere" (!)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Waldrucht" (!)

Frisches Obst der Saison

842 FSS Neumayer Anlieferung "Früh"

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETITI!

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



Unsere Legende zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie unseren Aushängen.

Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle

VDAK Verband
deutscher Schul-
und Kantinen e.V.

BIOSCIENTIA
LABOR KANISRUHE

Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 18.11.2024 bis 22.11.2024 KW 47

Plan 8



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Veganisch

Grünkernragout (Blumenkohl,
Broccoli und Karotten) (c,e)g3,5,i:(s)
mit Bio-Reis

1 St. Gemüsefrikadelle (e,g1) mit
Pestosauce (c,i:(s) dazu Bio-Kartoffeln
und Karottensalat an Orangen-
Vinaigrette Dressing (2)

"Dreifli" Nudeln (g1:s) mit
Tomatensauce (c:s) dazu geriebener
Käse (l) und Blattsalat (c)



Vegetarisch

Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)

Frisches Obst der Saison

Frühlingsquark hausgemacht (l) mit
Bio-Dampfkartoffeln dazu Rohkost
"Gurke"



Dairyfrei

842 FSS Neumayer Anlieferung "Früh"

DAS BUS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETITI!

BVS Catering GmbH · Seckenheimer Landstraße 210 · 68163 Mannheim · www.bvs-catering.de
service@bvs-catering.de · Service-Hotline: 0621 71 36 78-0

Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-OKO-005
Kontrollstelle



Vorsicht Allergene
Allergene und Zusatzstoffe
enthalten



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

Vom 25.11.2024 bis 29.11.2024 KW 48

Plan 1



Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Hausgemachter Linseneintopf mit
Knöbfe (b;c:e:g1,3:s) dazu ein
Kaiserbrötchen (g1,3)

1 Stk. Gemüsetaler (e:g1) mit Bio-
Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (!)
und Rohkoststicks "Paprika"

Kichererbsenragout (c;m:s) mit
Naturreis dazu Blattsalat (c:m)

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



Vollkorn



Dessert

Joghurdessert "Waldfrucht" (!)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Schoko" (!)

Frisches Obst der Saison

842 FSS Neumayer Anlieferung "Früh"

DAS BUS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETITI!

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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



LABOR KARLSRUHE
BIOSCIENTIA

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