



Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 03.03.2025 bis 07.03.2025 KW 10

Plan 7



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Schulfrei



Vollkorn

Schulfrei

Schulfrei

Vollkorn-Nudeln (g'l:s) mit cremiger Käsesauce (c:e'l:s) dazu Gurkensticks



Dessert

Frisches Obst der Saison

842 FSS Neumayer Anlieferung "Früh"

*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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VASC Verband
UNTERNEHMEN
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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



Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 10.03.2025 bis 14.03.2025 KW 11

Plan 8



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Veganisch

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



Vollkorn

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f,g1) mit Pestsauce (c,i;s) dazu Bio-Kartoffeln und Karottensalat an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)



Dessert

Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)

Frisches Obst der Saison

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

842 FSS Neumayer Anlieferung "Früh"

*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-QKD-006
Kontrollstelle



VORSIK Verband
deutscher SÄNGER
und BÄCKEREI e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KAHLSÜHDE

Änderungen vorbehalten

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



Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

Vom 17.03.2025 bis 21.03.2025 KW 12

Plan 1



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegane Bechere

Hausgemachter Linseneintopf mit
Knöpfle (b,c,e,g,l,3,s) dazu ein
Kaiserbrötchen (g1,3)

1 Stk. Gemüsesalat (e,g1) mit Bio-
Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l)
und Rohkoststicks "Paprika"

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

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



Vollkorn

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison



Dessert

842 FSS Neumayer Anlieferung "Frdln"

Änderungen vorbehalten

*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



VDSK Wolland
Gastronomie-Service
im Restaurant o.ä.
LABOR KARLSRUHE
BIOSCIENTIA

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



Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 24.03.2025 bis 28.03.2025 KW 13

Plan 2



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegane Wurst

"Penne" Nudeln (g1:s) mit Tomatensauce (c:s) dazu Rohkost "Karotte"

Veggi-Geschmezztes (Filetstücke aus Milch) mit Pilzen (c:e:g1,3,4:i:s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Blattsalat der Saison (c)

Käsespätzle (c:e:g1,3:i:s) mit vegetarischer Bratensauce (b:g1,3:i:s) dazu Röstzwiebeln (g1) und Gurkensalat in Sauerrahmdressing (c:i)



Vollkorn

Bratwurst von der Pute (2,3) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c:i:s) dazu vegetarische Bratensauce (b:g1,3:i:s) und Erbsengemüse (c:s)

Joghurtdessert "Pfirsich" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Stracciatella" (b:i)

Frisches Obst der Saison



Dessert

842 FSS Neumayer Anlieferung "Frdh"

Änderungen vorbehalten

*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



Vorsik Weiland
und Partner*er e.V.
BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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



Speiseplan

Kd.-Nr. 842 FSS Neumayerschule

vom 31.03.2025 bis 04.04.2025 KW 14

Plan 3



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegane Wurst

Soja-Schnitzel (b:g1) mit vegetarischer Bratensauce (b:g1,3:l:s) dazu Spätzle (e:g1) und Karottingemüse (c:s)



Vollkorn

Gemüsesuppe (Karotte, Sellerie, Porree) (c:s) mit hausgemachtem Milchreis (l) dazu Apfelmus (2) mit Zimt und Zucker



Dessert

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert "Banane" (l)

Frisches Obst der Saison

842 FSS Neumayer Anlieferung "Frdh"

*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-005
Kontrollstelle



LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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