



Kreisverwaltung Rhein-Pfalz-Kreis, Postfach 21 72 55, 67072 Ludwigshafen

Bündnis 90
Die Grünen
Kreistagsfraktion Rhein-Pfalz-Kreis
Herrn
Elias Weihnacht
Schulstr. 23

67112 Mutterstadt

Zuständig Abt. 3/Schulen und Bäder
Name Sylvia Gerdon-Schaa
Zimmer B 238
Telefon 0621 5909-238
Telefax 0621 5909-660
E-Mail sylvia.gerdon-schaa@kv-rpk.de

Unser Zeichen 3.01
Ihr Zeichen
Ihre Nachricht vom

Datum 09.03.2015

Anfrage zur Schulverpflegung im Rhein-Pfalz-Kreis vom 09.02.2015

Sehr geehrte Damen und Herren,
sehr geehrter Herr Weinacht,

bevor wir auf die Beantwortung der einzelnen Fragen eingehen, möchten wir gerne einige grundsätzliche Bemerkungen zum Thema Schulverpflegung machen.

Der Rhein-Pfalz-Kreis ist Schulträger von folgenden Ganztagschulen und somit für die Mittagsverpflegung zuständig:

1. Realschule Plus Bobenheim-Roxheim
2. Realschule Plus Böhl-Iggelheim
3. Realschule Plus Dudenhofen/Römerberg
4. Realschule Plus Limburgerhof
5. Realschule Plus Maxdorf/Lambsheim
6. Realschule Plus Limburgerhof
7. G 8 Gymnasium Maxdorf
8. Förderschule Salierschule Schifferstadt

Bei der Einrichtung der Ganztagschulen wurden Überlegungen angestellt, auf welchem System die Mittagsverpflegung basieren soll. Nach sorgfältiger Prüfung wurde festgelegt, dass die Essensanlieferung und Ausgabe im Rahmen des Cook and Chill-Verfahrens erfolgen soll. Beim diesem Verfahren werden die warmen Speisenkomponenten auf herkömmliche Weise zubereitet und gegart, dann aber innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter 4 °C gekühlt. Man nennt dies Schnellkühlung. Die gekühlte Speise kann bei ununterbrochener Kühlkette bis zu vier Tage ohne Qualitätsverlust gelagert werden. Sie wird erst unmittelbar vor der Ausgabe wieder auf Verzehrer temperatur erwärmt (regeneriert).

Zu den Vorteilen des Cook & Chill-Systems zählt u.a. die damit verbundene hygienische Sicherheit nach den Vorgaben des 1998 in Kraft getretenen HACCP-Konzepts (Hazard Analysis of Critical Control Point). Die Vermehrung von pathogenen Keimen sowie die Bildung von Toxinen wird verhindert, indem der hygienisch bedenkliche Temperaturbereich zwischen 10 und 40 °C schnell durchschritten wird.

Unsere Mensen in den RSPlus Schifferstadt, Bobenheim-Roxheim, Böhl-Iggelheim, Maxdorf/Lambsheim und dem Gymnasium Maxdorf basieren bereits auf diesem Verfahren. In der Realschule Plus Limburgerhof beginnen in diesem Jahr die Baumaßnahmen zur brandschutztechnischen Ertüchtigung. In diesem Zusammenhang wird dort im Baubestand eine neue Mensa entstehen, damit auch dort Essen nach dem beschriebenen Verfahren ausgegeben kann.

In der Salierschule beginnen im Mai dieses Jahres die Baumaßnahmen zur Errichtung einer Selbstversorgerküche. Nach Fertigstellung nach den Sommerferien, wird dort das Essen durch eine Hauswirtschaftskraft gemeinsam mit Schülern gekocht und die Speisepläne erstellt.

Die Mittagsverpflegung wurde zuletzt 2013 durch den Kreis ausgeschrieben. Nach Prüfung der Angebote wurden 2 Caterer durch den Kreis eingeladen und es fand an 2 verschiedenen Tagen mit Schülervetretern, Elternvertretern und Lehrervertretern der jeweiligen Schulen eine Probeverkostung und anschließende Bewertung statt. Dieser lag eine Bewertungsmatrix zu Grunde, so dass jede Schule sich für einen Caterer entscheiden konnte. Die Vergabe erfolgte für die Schuljahre 2013/14 und 2014/15 mit der Option der Verlängerung für weitere 3 Jahre.

Durch dieses Verfahren erreichen wir eine Identifikation der Schule mit dem Caterer und eine entsprechende Zufriedenheit mit dem Essen.

Ein Teil der Fragen haben wir in einer Tabelle beantwortet, die sich im Anhang befindet.

Ebenso befinden sich im Anhang die gewünschten Speisepläne.

1. Verfügt die Schule über ein Verpflegungskonzept, in dem die Qualität und Angebotsbreite der bereitgestellten Mahlzeiten beschrieben werden?

Siehe Tabelle

2. Werden externe Qualitätsstandards (z. B. der "DEG-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung") bei der Verpflegung beachtet? Sind diese oder andere qualitative Anforderungen im Leistungsverzeichnis bei der Ausschreibung festgeschrieben?

Ja, hier der Auszug aus dem Ausschreibungstext:

„Das Essen entspricht den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (3. Auflage 2011), die im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz entwickelt und veröffentlicht wurden.“

3. Ist mit der Verpflegung an der Schule auch ein ernährungspädagogisches Konzept verbunden?

Siehe Tabelle

4. In welchem Verhältnis stehen frisch verarbeitete und bereits fertig zubereitete (bzw. gelieferte) Produkte in den Mensen der jeweiligen Schulen?

Hier möchten wir auf unsere allgemeinen Vorbemerkungen verweisen. Bis auf die Realschulen Plus Limburgerhof, Dudenhofen/Römerberg und die Salierschule wird in unseren Ganztagschulen das Cook & Chill-System praktiziert.

In den 3 anderen v.g. Schulen gibt es zurzeit eine Essenswarmanlieferung, d.h. die Speisen werden am gleichen Tag gekocht und in entsprechenden Wärmebehältern an die Schulen geliefert und dann direkt ausgegeben.

In den Mensen selbst wird kein Essen „gekocht“.

Zu 5. In welchem Umfang werden regionale Produkte aus ökologischer Landwirtschaft verwendet?

Wir haben bei der Ausschreibung auf die Berücksichtigung saisonaler und regionaler Produkte Wert gelegt.

Hier ein Auszug aus unserer Ausschreibung:

„Der Auslober erwartet ein Essensangebot mit ausgewogener Nährstoffzufuhr und dem Alter der Jugendlichen entsprechenden Verzehrsmengen. Den Kindern stehen abwechslungsreiche Menüs zur Auswahl, die möglichst auch aus saisonalen und regionalen Angeboten an Gemüse, Salat und Obst bestehen. Unter Berücksichtigung der Geschmacksvorlieben der Schüler muss die Zusammensetzung der Menüs ernährungsphysiologisch ausgewogen sein und soll sich an den aktuellen Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung orientieren.

Produkte, die synthetische Farb- und Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker enthalten, sollten möglichst vermieden werden. Die Kennzeichnung unterliegt den Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung sowie der Zusatzstoffzulassungsverordnung. Gentechnisch veränderte Lebensmittel dürfen nicht verwendet werden.“

Unsere beiden Caterer, die unsere Schulen beliefern, haben uns im Rahmen ihrer Zertifizierung bestätigt, dass vorwiegend regionale und saisonale Produkte verwendet werden und beide Betriebe sind Bio-Zertifiziert.

Eine Ausnahme ist die Realschule Plus Dudenhofen/Römerberg, Standort Dudenhofen. Hier haben wir den bestehenden Essenslieferungsvertrag mit der Fa. Incura Seniorenresidenzen Dudenhofen von der Verbandsgemeinde übernommen. Auf Grund der geringen Essenszahlen haben wir bislang keine Änderung vorgenommen. Hier liegt uns keine Zertifizierung vor.

6: Steht jeden Tag mindestens ein vollwertiges vegetarisches Gericht zur Verfügung? Wird der DEG-Standard, maximal achtmal Fleisch in 20 Verpflegungstagen, eingehalten?

Es werden jeden Tag 3 Menülinien angeboten, wovon eine Menülinie grundsätzlich ein vegetarisches Gericht vorhält.

Auszug aus dem Ausschreibungstext:

„Der Auftragnehmer ist aufgefordert, täglich, außer freitags, drei Essenslinien anzubieten. Es werden wahlweise ein vollwertiges Menü, bestehend aus Hauptkomponenten Fleisch/Fisch (120 g roh), ein vegetarisches und ein gluten- und laktosefreies Menü, jeweils mit Sättigungsbeilage und Gemüse/Salat ausgegeben.“ Als weitere Essenslinie ist zusätzlich eine Salat-Bowl oder ein Salatteller mit wechselnder Zusammensetzung anzubieten. Auf Sauerkonserven als Salat ist zu verzichten. Die Salat-Bowl oder der Salatteller sind durch ein Brötchen zu ergänzen. Die Menüs werden täglich durch ein Dessert oder frisches saisonales Obst ergänzt.“

Die Caterer sind, wie bereits oben erläutert, verpflichtet, Ihre Speisepläne nach den DGE-Standards aufzustellen.

7. Wer ist für die Erstellung des Speiseplans zuständig? Gibt es eine interne oder externe Qualitätskontrolle bei der Erstellung der Speisepläne? Wenn ja, wer übernimmt diese?

Die Caterer erstellen die Speisepläne.
Alles Weitere siehe Tabelle.

8. Kommen Fachkräfte in der Einrichtung zum Einsatz? Sind diese speziell in der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen geschult?

Da vor Ort kein Essen „gekocht“ wird, stehen für die Essensausgabe Servicekräfte zur Verfügung.

9. Gibt es Strategien zur Müllvermeidung? Wird Biomüll getrennt und entsprechend verwertet? Was passiert mit übriggebliebenen und noch essbaren Essen?

Die Speisen werden vom Caterer in der bestellten Menge angeliefert. Da Bestellungen nur bis zum Vortag getätigt werden können, können die zu liefernden Mengen relativ genau geplant werden. Essensreste können nicht vollständig ausgeschlossen werden, da teilweise Essen trotz Bestellung nicht abgeholt werden.

Die Rücknahme von Speiseresten obliegt dem Caterer. Teilweise sind in den Schulen Konfiskatkühler vorhanden (Gymnasium Maxdorf, RS Plus Schifferstadt), teilweise werden die Speiseabfälle von den Caterern entsorgt und dort über einen Speiseresteverwerter verwertet.

Aufgrund hygienerechtlicher Verordnungen dürfen Speisereste in der Schule nicht erneut angeboten werden, sondern müssen über die Speiseresteverwertung entsorgt werden.

10. Wie werden Eltern über das Speiseangebot informiert? Gibt es einen Verpflegungsausschuss?

Die Information der Eltern erfolgt über das Einsehen der Speisepläne des jeweiligen Caterers über das Mensabestellsystem. Einen Verpflegungsausschuss gibt es am G8 Gymnasium Maxdorf. An den anderen Schulen gibt es nach Rückfrage keine Verpflegungsausschüsse. Dies ist sicherlich auch durch die jeweilige Anzahl der Essenskinder bedingt.

11. Wie sind die Preise für die SchülerInnen und Zuschüsse durch den Kreis für die Verpflegung (bitte pro Jahr und pro Essen, getrennt nach Schulen)? Auf welcher Basis werden die Preise und Zuschüsse errechnet?

Die Preise können lediglich pro Essen angegeben werden, da wir mit einem Internetbasierten Vorbestellsystem arbeiten und jedes Kind bzw. Elternteil täglich neu entscheidet, ob am Essen teilgenommen wird und wenn ja, welches Essen ausgewählt wird. Die einzelnen aktuellen Essenspreise entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Dieses sind die Preise, die uns der jeweilige Caterer allein für die Lieferung des Mittagessens berechnet und die von uns an die Eltern weitergegeben werden.

Kinder aus einkommensschwächeren Familien können Leistungen aus dem Sozialfonds des Landes oder nach dem Bildungs- und Teilhabegesetz erhalten. Hier entrichten die Eltern einen Eigenanteil von 1,00 Euro für die gemeinsame Mittagsverpflegung an den Kreis.

Die Kosten der Essensausgabe werden vom Kreis getragen und nicht an die Eltern weitergeleitet. Diese sind je Schule unterschiedlich und werden in der Tabelle aufgeführt.

Den Lehrern steht es frei, ebenfalls am Mittagessen teilzunehmen. Für diese und sonstige Personen (Lehrer, Verwaltungsmitarbeiter, Hausmeister) können wir jedoch leider die Servicekosten nicht übernehmen. Daher beträgt für diesen Personenkreis der Preis für ein Mittagessen in der Schulmensa 3,90 Euro (Essenslieferung inkl. Service).

12. Welche Zeit steht den Schülern für das Mittagessen zur Verfügung?

Siehe Tabelle.

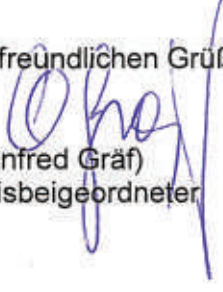
13. Werden Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung genutzt? Welche?

Siehe Tabelle

14. An wen in der Kreisverwaltung können sich Eltern, Kinder und Kollegium bei Beschwerden wenden? Wie werden diese Beschwerden behandelt?

Siehe Tabelle.

Mit freundlichen Grüßen


(Manfred Gräf)
Kreisbeigeordneter

Anfrage zur Schulverpflegung im Kreis

Fragen

1. Verfügt die Schule über ein Verpflegungskonzept, in dem die Qualität und Angebotsbreite der bereitgestellten Mahlzeiten beschrieben werden?
2. Werden externe Qualitätsstandards (z. B. der "DEG-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung") bei der Verpflegung beachtet?
3. Sind diese oder andere qualitative Anforderungen im Leistungsverzeichnis bei der Ausschreibung festgeschrieben?
4. Ist mit der Verpflegung an der Schule auch ein ernährungspädagogisches Konzept verbunden?
5. In welchem Verhältnis stehen frisch verarbeitete und bereits fertig zubereitete (bzw. gelieferte) Produkte in den Mensen der jeweiligen Schulen?
6. In welchem Umfang werden regionale Produkte aus ökologischer Landwirtschaft verwendet?
7. Stellt jeden Tag mindestens ein vollwertiges vegetarisches Gericht zur Verfügung? Wird der DEG-Standard, maximal achtmal Fleisch in 20 Verpflegungstagen, eingehalten?
8. Wer ist für die Erstellung des Speiseplans zuständig? Gibt es eine interne oder externe Qualitätskontrolle bei der Erstellung der Speisepläne? Wenn ja, wer übernimmt diese?
9. Kommen Fachkräfte in der Einrichtung zum Einsatz? Sind diese speziell in der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen geschult?
10. Gibt es Strategien zur Müllvermeidung? Wird Biomüll getrennt und entsprechend verwertet? Was passiert mit übriggebliebenen und noch essbaren Essen?
11. Wie werden Eltern über das Speiseangebot informiert? Gibt es einen Verpflegungsausschuss?
12. Wie sind die Preise für die SchülerInnen und Zuschüsse durch den Kreis für die Verpflegung (bitte pro Jahr und pro Essen, getrennt nach Schulen)?
13. Auf welcher Basis werden die Preise und Zuschüsse errechnet?
14. Welche Zeit steht den Schülern für das Mittagessen zur Verfügung?
15. Werden Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung genutzt? Welche?
16. An wen in der Kreisverwaltung können sich Eltern, Kinder und Kollegium bei Beschwerden wenden? Wie werden diese Beschwerden behandelt?

Schule	RS Bob-Rox	RS Schiffer	RS Dud	RS Römer	RS Limbu	RS Max	GYM Max	Sallerschule
Antwort RS Böhl-Iggelheim								
kein Verpflegungskonzept, aber regelmäßiger Austausch mit Caterer über Speisepläne	nein	nein	nein	nein	nein	nein	kein Verpflegungskonzept, aber regelmäßiger Austausch mit Caterer über Speisepläne	nein
ja, in Zusammenarbeit mit aid und Landfrauen	nein	nein	nein	ja	nein	nein	nein	nein
intern: ja, die Schulleitung extern: Caterer	intern: nein, extern Caterer	intern: nein, extern Caterer	intern: nein, extern Caterer	intern: nein, extern Caterer	intern: nein, extern Caterer	intern: nein, extern Caterer	intern: nein, extern Caterer	intern: ja, extern Caterer
zu 1.	2,85 €	2,85 €	3,00 €	2,85 €	2,85 €	2,85 €	2,85 €	2,85 €
zu 3.	4,76 €/Tag Wasserspender, Personal/Service 89,25 €/Tag	Wasserspender vom Kreis; Personal/Service 120,12 €/Tag	eigene Servicekraft (Mitarbeiterin des Kreises) aufgrund Vertragsübernahme von der Gemeinde	eigene Servicekraft (Mitarbeiterin der Gemeinde) aufgrund Vertragsübernahme von der Gemeinde	4,76 €/Tag Wasserspender, Personal/Service 1,19 €/bestelltes Essen	Wasserspender vom Kreis; Personal/Service 414,00 €/Tag	4,76 €/Tag Wasserspender, Personal/Service 1,19 €/bestelltes Essen	4,76 €/Tag Wasserspender, Personal/Service 1,19 €/bestelltes Essen
zu 7.	Mo., Di, Do ab 13.15 Uhr - 14.10 Uhr und Mi. 13.15 Uhr - 14.55 Uhr, je Schüler 60 Min	Mo.-Do. 13.20 Uhr - 14.10 Uhr, je Schüler 60 Min	Mo.-Do. 13.00 Uhr - 14.30 Uhr, je Schüler 30 Min	Mo. - Do. 13.00 Uhr - 13.45 Uhr, je Schüler 45 Min	Mo. - Do. je Schüler 60 Min	Mo. - Do. je Schüler 25 Min	Mo. - Do. je Schüler 50 Min	Mo. - Fr. je Gruppe 30 Min
zu 12.	ja: Qualifizierungsprozess mit Frau Krauf von der Vernetzungsstelle	nein	nein	nein	nein	ja beim Caterer	nein	nein
zu 13.	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt
zu 14.	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt	bei Frau Schmidt und Frau Triffler KV-RPK, individuell und direkt

SPEISEPLAN

BVS

Mehr als Catering.

Knd. 810 Realschule Plus Schifferstadt

vom 02.03.2015 bis 06.03.2015 KW 10

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Plan 7

Vollkost

Vegetarisch



Salat-Bowl



Desserts

H-geschnetzeltes mit
Pilzen "Jäger Art" (b.g.l.s.),
Kartoffeln, Blumenkohl-
gemüse natur (l.s.)
Kcal 353 - F 7g - E 25g - KH 36g
hausgem. Frühlings-
quark mit frischen
Kräutern (l), dazu
Kartoffeln & Salat (c.l)
Kcal 384 - F 11g - E 25g - KH 42g

Curry-Wurst v. Schwein
(2,3,7)(c.l.s), Currysauce
(c.g.s.m), Wedges (g)
Chinakohlsalat (c.l)
Kcal 768 - F 45g - E 26g - KH 55g
veg. gefüllte Zucchini (l)
mit Tomatensauce (s),
Couscous mit Karotten
(g.s.m), Salat (c.l)
Kcal 439 - F 15g - E 12g - KH 67g

pan. Fischfilet "Krusper",
(f.g), Kartoffelsalat mit
Radieschen (c,e.g.s) &
Remoulade (6)(c,e.l,m)
Kcal 476 - F 28g - E 16g - KH 39g
NEU 2 Stk. Frische
Eierpfannkuchen
(e.g.l) mit Spargel-
gemüse (e.l.s)
Kcal 473 - F 16g - E 15g - KH 66g

Spaghetti (e.g.l.s) mit -
Carbonarasauce mit
P-schinken (2,3,7)+Erbsen
(l.s), Gurkensalat (l.s)
Kcal 625 - F 27g - E 26g - KH 68g
Gemüse-Grünkern-
Ragout (e.g.l.s) mit
Dampfkartoffeln und
Gurkensalat (c.l)
Kcal 273 - F 5g - E 8g - KH 44g

"Pasta" Rohkost &
Nudelsalat (c,e.g.l) &
Körnerbrötchen (b,d,g)
Kcal 505 - F 24g - E 13g - KH 58g

"Italia" mit Käse &
P-Schinken (2,3,7) (c.l),
Mini-Ciabatta Brötchen (g)
Kcal 434 - F 26g - E 20g - KH 26g

"Feta Rolls" mit 1 St.
Spinat-Schafskäse-
röllchen (c.g.l)
Kcal 330 - F 22g - E 8g - KH 25g

"Mediterran" mit Tomate-
Mozzarella (c.l.s.m) &
Kaiserbrötchen (g)
Kcal 475 - F 32g - E 13g - KH 24g

Pfirsich-Kompott

Schoko - Pudding (l)

Frisches Obst

Joghurt - Dessert

mit Vanillesauce (l)

Kcal 171 - F 6g - E 5g - KH 24g

"Waldf Frucht" (l)

Kcal 107 - F 3g - E 4g - KH 15g

Wir bieten täglich für Allergiker folgende Menüs an: "ohne Zusatz von Gluten & Laktose/Milcheiweiß"
diese können wie in gewohnter Weise im Bestellportal bestellt werden.

Ihr BVS-Team wünscht guten Appetit!



Service-Hotline
06 21 / 71 86 78 - 15



Unser Betrieb
ist LU-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.

Kennzeichnungspflichtige Fremdstoffe siehe Aushang.
Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Speisen Allergene
nach Richtlinie 2003/89/EG enthalten (z.B. Sellerie, Nüsse etc.)

SPEISEPLAN

BVS
Mehr als Catering

Knd. 810 Realschule Plus Schifferstadt

vom 09.03.2015 bis 13.03.2015 KW 11

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Plan 8

Vollkost

Vegetarisch



Salat-Bowl

Desserts

6-7 Stück Cevapci
(Pute) (c.e.g.l) mit
Paprikasauce (b.g.s) Reis
dazu Weißkrautsalat (2)
Kcal 678 - F 27g - E 25g - KH 81g

Tortilla-Tasche (g) mit
Gemüse-Salsa-Füllung
(a.c.s.m), Sauerrahm Dip
(l) & Portion Nachos (g)
Kcal 675 - F 25g - E 16g - KH 94g

"Greek" mit Schafskäse,
Oliven, Peperoni (c.g.l)
und Kaiserbrötchen(g)
Kcal 503 - F 28g - E 22g - KH 34g

BIO Obst
der Saison

Rinderbraten mit veget.
Sauce (b.g.l.s), 2 Stück
Kartoffelknödel (e.g.l) &
Erbsen-Karotten (l.s)
Kcal 455 - F 16g - E 27g - KH 51g

hausgem. Kase-Nudeln
(e.g.l.s) mit fruchtiger
Tomatensauce (s)
und Endiviasalat (l)
Kcal 475 - F 28g - E 17g - KH 35g

"1 Stück Frühlingsrolle"
(b.e.g.s) mit ASIA-Dip
und Dressing (c.l)
Kcal 445 - F 21g - E 9g - KH 52g

Muffin (e.g.l)

Kcal 323 - F 17g - E 4g - KH 38g

Penne Nudeln (g.l.s)
mit buntem Fischragout
(2)(b.f.g.l.s.m) dazu
BIO - Salat (c.l)
Kcal 606 - F 18g - E 31g - KH 81g

Vorsuppe "Klare Brühe
mit Backerbsen" (e.g.l.s),
3 St. "Arme Ritter" (e.g.l)
mit Vanillesauce (l)
Kcal 511 - F 19g - E 15g - KH 94g

"Pizza - Snack"
(vegetarisch) (c.g.l)
dazu Rohkost
Kcal 539 - F 28g - E 15g - KH 59g

Frisches Obst

geb. Putenfleischkäse
(2,3,5,7) mit veg. Sauce
(b.g.l.s), Erbsen-Kartoffel-
Püree(2)(l) & Rohkoststicks
Kcal 395 - F 24g - E 33g - KH 12g

Käsespätzle (e.g.l.s) mit
Röstzwiebeln (g) und
veget. Sauce (b.g.l.s)
dazu Rohkoststicks
Kcal 362 - F 18g - E 18g - KH 30g

"Pasta" 1. Stk griechische
Hirtensauce v. Schwein
mit Feta gefüllt (c.e.g.l.s.m)
Kcal 483 - F 33g - E 22g - KH 25g

Frischer Obstsalat
der Saison (2,4)

Kcal 100 - F 0,3g - E 1g - KH 22g

Wir bieten täglich für Allergiker folgende Menüs an: "ohne Zusatz von Gluten & Laktose/Milchweiß"
diese können wie in gewohnter Weise im Bestellportal bestellt werden.



Service-Hotline
06 21 / 71 86 78 - 15

Ihr BVS-Team wünscht guten Appetit!

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



BIO-zertifiziert
DE-Öko-Farmhouse

Unser Betrieb
ist EU-zertifiziert



Kennzeichnungspflichtige Fremdstoffe siehe Aushang
Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Speisen Allergene
nach Richtlinie 2003/89/EG enthalten (z.B. Sellerie, Nüsse etc.)

Knd. 810 Realschule Plus Schifferstadt

vom 16.03.2015 bis 20.03.2015 KW 12

Plan 9

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Bratwurst v. Schwein (3)
(l) mit veget. Sauce
(b.g.l.s), Bratkartoffeln
und Rotkraut (s)
Kcal 593 - F 45g - E 19g - KH 51g

Tomaten-Käse-Strudel
(2,5)(e.g.l.s) mit veget.
Nudelsalat mit Pilzen
(c.e.g.l)
Kcal 688 - F 35g - E 17g - KH 72g

3 St. R-Hackbällchen
(c.e.g.l.s), Paprikasauce
(c.g.l.s) mit Nudeln (e.g.l.s),
Karottensalat (2)(l,m)
Kcal 463 - F 28g - E 16g - KH 38g

veg. Frühlingsrolle (b.e.g.s)
mit Sauce Mandarin
"süß-sauer" (c.s.m)
und Couscous (g.s.m)
Kcal 569 - F 12g - E 16g - KH 96g

pan. Fischfilet "Knusper"
(f.g) mit Joghurt - Dip (6)
(c.l.m), Dampfkartoffeln &
Bio - Salat (l) 
Kcal 451 - F 22g - E 16g - KH 48g

Tortellini mit Ricotta-
Käse gefüllt (e.g.l) dazu
fruchtige Tomatensauce
(s) und Bio Salat (l) 
Kcal 649 - F 22g - E 15g - KH 71g

pan. H-Brustfilet (g),
Currysauce (b.c.l.s.m),
orientalische Reispfanne
mit Gemüse & Mango (c)
Kcal 385 - F 9g - E 24g - KH 37g

Gemüselasagne
"Al forno" (e.g.l.s)
dazu Blattsalat (l)
Kcal 427 - F 16g - E 16g - KH 53g

"Peppers" mit 3 St.
pan. Mini-Paprika mit
Käse gef. (c.e.g.l.s.m)
Kcal 492 - F 28g - E 11g - KH 48g

Bio - Obst
der Saison 

"Mediterran" mit Tomate-
Mozzarella (c.l) &
Mini-Ciabatta (g)
Kcal 424 - F 26g - E 16g - KH 24g

Vanille - Pudding (l)
Kcal 132 - F 4g - E 3g - KH 20g

"Feta Rolls" mit 1 St.
Spinat-Schafskäse-
rollchen (c.g.l)
Kcal 281 - F 13g - E 8g - KH 26g

Frisches Obst

"Fitness" mit Ei, Mais,
Rohkost (c.e.l.m) &
Körnerbrötchen (b.d.g)
Kcal 335 - F 13g - E 14g - KH 40g

hausgemachte
Schokocreme (l)
Kcal 91 - F 0,2g - E 11g - KH 11g

Wir bieten täglich für Allergiker folgende Menüs an: "ohne Zusatz von Gluten & Laktose/Milcheiweiß"

diese können wie in gewohnter Weise im Bestellportal bestellt werden.

Ihr BVS-Team wünscht guten Appetit!



Service-Hotline
06 31 / 71 86 78 - 15



Bio-zertifiziert
DE-BVW-40000 EG

Unser Betrieb
ist EU-zertifiziert

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Speisesalz / Kapsol hergestellt

Änderungen vorbehalten

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

Kennzeichnungspflichtige Fremdstoffe siehe Aushang
Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Speisen Allergene
nach Richtlinie 2003/89/EG enthalten (z.B. Soja, Nüsse etc.)

SPEISEPLAN

BVS
Mehr als Catering

Knd. 810 Realschule Plus Schifferstadt

vom 23.03.2015 bis 27.03.2015 KW 13

Plan 1

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Thai Hühnchen in Curry-
sauce (mild) (c.l.s.m)
mit Basmatireis &
Blattsalat (c.l)
Kcal 465 - F 11g - E 24g - KH 65g

3 St. Kartoffelraschen gef.
mit "Tomate & Mozzarella"
(l) & Gurken-Kräuter Quark
(l) dazu Blattsalat (c.l)
Kcal 637 - F 38g - E 23g - KH 54g

Hackbraten v. Schwein
(2,3)(e.g.l), Bratensauce
(b.g.l.s), Wedges (g),
Blumenkohl & Broccoli (l.s)
Kcal 646 - F 40g - E 21g - KH 46g

"Milchschmitze" (b.e.g.l),
Kürbissauce (c.l.s.m),
Sauerrahm-Kartoffelpüree
(2)(l) und Gurkensalat (c.l)
Kcal 481 - F 23g - E 24g - KH 30g

2 St. Fisch-Frikadelle
MSC (c.e.f.g.l) mit
Schnittlauchsauc (l.s) &
Kartoffeln, BIO-Salat (c.l)
Kcal 472 - F 16g - E 26g - KH 52g

gegrillter Balkankäse (g.l.s)
mit Paprika-Bohnen-
Mais Salat (c.l.s) &
2 St. Mini-Ciabatta (g)
Kcal 669 - F 35g - E 32g - KH 55g

Spaghetti (e.g.l.s) mit
Bolognese v. Rind (g.s)
mit geriebenem Käse (l)
& Chinakohlsalat (c.l)
Kcal 465 - F 11g - E 24g - KH 65g

veget. gefüllte Paprika-
schote (b.e.g) mit Reis
und Paprikasauce (b.g.s)
dazu Chinakohlsalat (c.l)
Kcal 579 - F 18g - E 24g - KH 78g

"Nizza" mit Thunfisch
& Ei (c.e.f.g.l.m)
Kaiserbrötchen (g)
Kcal 381 - F 17g - E 24g - KH 28g

BIO-Obst
der Saison

"Italia" mit Käse &
P-Schinken(2,3,7)(l)
dazu Mini-Ciabatta (g)
Kcal 418 - F 20g - E 22g - KH 36g

Puddingdessert
"Schoko" (l)
Kcal 156 - F 6g - E 4g - KH 21g

"Nachos" mit Tortillas
mit Tortillas (c.g.l)
& BBQ -Dip
Kcal 380 - F 19g - E 7g - KH 40g

Frisches Obst

"Mediterran" mit Tomate-
Mozzarella (c.l.s.m)
und Kaiserbrötchen (g)
Kcal 472 - F 32g - E 18g - KH 23g

hausgemachter Quark
"Apfel" (l)
Kcal 109 - F 0,2g - E 5g - KH 16g

Wir bieten täglich für Allergiker folgende Menüs an: "ohne Zusatz von Gluten & Laktose/Milchprotein"
diese können wie in gewohnter Weise im Bestellportal bestellt werden.

Vollkost

Vegetarisch

Salat-Bowl

Desserts



Service-Hotline
06 21 71 86 75 15

Ihr BVS-Team wünscht guten Appetit!

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



Unser Betrieb
ist EU-zertifiziert



Kennzeichnungspflichtige Fremdstoffe siehe Aushang.
Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Speisen Allergene
nach Richtlinie 2003/89/EG enthalten (z.B. Sellerie, Nüsse etc.)

Menükarte

8. Woche

Schulen

vom 16.02.2015
bis 22.02.2015

Absender _____

Kd-Nr. _____



Power Menü



Fun Menü

Salatbowl

Leckerer



DE BW 38008 EG



DE-ÖKO-007

RS + Bobenkeim - Pöckchen
RS + Böld - Eggellchen

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag	
Putenschnitzel in Soße ^{8, a, t} mit Reis und Blattsalat ^{0, 3, 7, h, i, u}		Königsberger Klopse (Geflügel) ⁰ , a, h, k in Kräuter-soße ^{0, a, k, l, t, u} mit Karotten ^{0, k} und Kartoffelpüree ¹		Spaghetti Bolognese (Rind/ Geflügel) ^{0, k, t, a} , mit Reibekäse ⁰ , 1, 1 dazu Karottensalat ^{3, w}		Fingermöhrrchen in Kräutersoße ⁰ , a, k, l, t, u mit Serviettenknödel ^{a, h, i}	
Linseneintopf ^{3, 8, a, t, u, w} mit Brötchen ^{a, k}		Gemüseknödel ^{a, h, l, t} mit Basilikumsoße ^{0, a, k, l, t, u} , Rohkost und Kräuterdip ¹		Gebratene Kartoffel-Wedges mit Käserahmsoße ^{0, 1, a, k, l, t, u, 5}		Käsespätzle ^{0, 1, a, h, k, l, t, u, 5} mit Mischsalat ^{0, 3, 7, h, i, u}	
Salatbowl "Winter" (Mischsalat, Salatgurke, Karotten, Rettich, Paprika, Weißkraut, Schnittlauch), Schweinerücken ⁰ , 3, 7, h, i, u, Butter ¹ und Brötchen ^{a, k}		Salatbowl à la maitre (Mischsalat, Tomaten, Gurken, Lauchzwiebeln, Mais, gek. Ei, Schinkenstreifen (Schwein) ^{0, 1, 3} , 7, h, i, u, Butter ¹ und Brötchen ^{a, k}		Salatbowl "Oriental" (Eisbergsalat, Weißkraut, rote und weiße Bohnen, Couscous), Putenbrust geräuchert ^{0, 1, 3, 2, 4} , 7, a, h, l, t, u, w, Butter ¹ und Brötchen ^{a, k}		Salatbowl "California" (Eisbergsalat, Tomaten, Paprika, Brebhohnen, Mais) geräucherte Putenbrust ^{0, 1, 3, 2, 4, 7, h, i, u} , Butter ¹ und Brötchen ^{a, k}	
Frisches Obst		Puddingstrudel ¹		Frisches Obst		Leibniz Butterkeks ^{a, h, k, l}	

047 Der Betrieb untersteht der freiwilligen Kontrolle eines staatl. geprüften Lebensmittelchemikers. Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 - koffeinhaltig, 7 - mit Süßungsmittel, 8 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 9 - geschwefelt, 10 - gewachst, 11 - gewachst, 12 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - chininhaltig, a - enth. Gluten, g - enth. Krebstiere, h - enth. Ei, i - enth. Fisch, j - enth. Erdnüsse, k - enth. Soja (gen-fach-frei), l - enth. Milch einschl. Laktose, m - enth. Schalenfrüchte, t - enth. Sellerie, u - enth. Senf, v - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, x - enth. Lupinen, y - enth. Weichtiere
Änderungen vorbehalten!

Menükarte

9. Woche

Schulen

vom 23.02.2015
bis 01.03.2015



DE BW 38005 EG

DE-ÖKO-007

Absender _____

Kd-Nr. _____



Power Menü



Fun Menü

Salatbowl

Leckeres

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Kartoffelsuppe ^{1, t, u} mit Putenwien ^{1, 3, 2, 4, u}, dazu Knusperbrötchen ^{a, k}	Currywurst (Pute) ^{3, 4, l} in Soße ⁰, ^{3, 7, 8, 6, a, k, t, u} mit Karottengemüse ^{0, 1, a, h, k, l, u}, dazu Risoleekartoffeln Kartoffelpuree ¹	Frikadelle (Rind/Geflügel) mit ^{0, 8}, ^{a, h, k, l, t, u} mit Apfelrotkohl ^{3, w} und Kartoffelpuree ¹	Milchschnitzel ^{4, 8, a, h, l} mit vegetarischer brauner Soße ^{8, a, t}, ^u, und Kräutereis und Rohkost ¹
Sojabolognese ^{8, k, t, u} mit Kräuterpasta ^{a, h}, dazu Blattsalat ^{0, 3, 7, h, l, u}	Bulgur ^{a, t, u} mit Tomatengemüse ⁰, ^{a, k, t, u}	Pfannkuchen ^{a, h, l} mit heißen Kirschen	Grünkernfrikadelle ^{a, h, t, u} mit Gemüsesoße ^{0, a, k, l, t, u} und Reisnudeln ^{a, h}, dazu Rohkostsalat
Salatbowl "Fitness" (Mischsalat, Salatgurke, Tomatenecken, Erbsen, Mais, Mozzarella, Pesto ^{0, 3, 7, h, l, m, t, u} Butter und Brötchen ^{a, k}	Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais), Hähnchenstücke ^{0, 3, 7, 8, h, l, u}, Butter und Brötchen ^{a, k}	Salatbowl "Champignons" (Mischsalat, Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Paprika) marinierte Champignons ^{0, 3, 7, h, l, u, w} Butter und Brötchen ^{a, k}	Salatbowl "Chocrée" (Mandarinen, Radicchio, Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Karotten) mit pan. Hähnchenstücken ^{0, 3, 7, a, h, l, u}, Butter und Brötchen ^{a, k}
Frisches Obst	Pudding ^{0, a, l}	Frisches Obst	Fruchtjoghurt ^{0, l}

047 Der Betrieb untersteht der freiwilligen Kontrolle eines staatl. geprüften Lebensmittelchemikers. Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 - koffeinhaltig, 7 - mit Süßungsmittel, 8 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 9 - geschwefelt, 10 - geschwärzt, 11 - gewachst, 12 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 14 - chininhaltig, a - enth. Gluten, g - enth. Krebstiere, h - enth. Ei, i - enth. Fisch, j - enth. Erdnüsse, k - enth. Soja (gen-tech-free), l - enth. Milch einschl. Laktose, m - enth. Schalenfrüchte, t - enth. Sellerie, u - enth. Senf, v - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, x - enth. Lupinen, y - enth. Weichtiere. Änderungen vorbehalten!

Menükarte

10. Woche

Schulen

vom 02.03.2015
bis 08.03.2015

Absender _____

Kd-Nr. _____



Power Menü



Fun Menü

Salatbowl

Leckeres



DE BW 38006 EG



DE-ÖKO-007

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Linseintopf^{3, 8, a, t, u, w} mit Wursteinlage (Schwein)^{1, 3, 2, 4, u,} dazu ein Brötchen^{a, k}	Ravioli mit Käsefüllung^{8, a, h, l} und Tomatensoße^{0, 3, a, k, t, u,} dazu dazu Rohkost^l	Chili con carne (Rind)^{0, 3, 8, a, k, t, u} mit Bio-Reis und Karottensalat^{3, w}	Paniertes Hähnchenschnitzel^{8, a} mit Soße^{8, a, t,} Kartoffelsalat^{2, t, u}
Vollkornspaghetti^{a, h} mit Bechamelsauce^{0, a, k, t, u, 5} und Mischsalat^{0, 3, 7, h, l, u}	Gekochte Eier^h mit Spinat^{0, a, k, l, t,} u und Kartoffeln	Buntes Gemüsekasseroole^{0, 3, a, k, l,} t, u mit Bio-Nudeln^a	Blumenkohlrisotto in Käsesauce^{0, 1, a, k, t, u, 5} mit Kartoffeln
Salatbowl "Rohkost" (Blumenkohlrisotto, Mischsalat, Radicchio, Gurke, Tomate, Radieschen, geräucherter Puten- brust)^{0, 1, 2, 3, 4, 7, h, l, t, u,} Butter^l und Brötchen^{a, k}	Salatbowl "Gourmet" (Mischsalat, Kopfsalat, Paprika, Mais, Tomate, Hinterschinken (Schwein), Stangenspargel)^{1, 3, w,} Butter^l und Brötchen^{a, k}	Salatbowl "Nizza" (Mischsalat, Endiviensalat, Karotten, Tomaten, Erbsen, Mais, Ei, Thunfisch, Zwiebelringe)^{0, 3, 7, h, l,} t, u, Butter^l und Brötchen^{a, k}	Salatbowl "Spanien" (Mischsalat, Tomate, grüne und schwarze Oliven, Paprika, Knoblauch, Zwiebelstreifen, Manchego-Käse) ^{0, 1, 3, 7, 9, 10, h, l, u,} Butter^l und Brötchen^{a, k}
Buttergebäck^{a, h, k, l}	Frisches Obst	Puddingstrudel^l	Fruchtjoghurt^{0, l}

047 Der Betrieb untersteht der freiwilligen Kontrolle eines staatl. geprüften Lebensmittelchemikers. Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 - koffeinhaltig, 7 - mit Süßungsmittel, 8 - mit einer Zuckersorte und Süßungsmittel, 9 - geschwärzt, 10 - geschwärzt, 11 - gewachst, 12 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - chininhaltig, a - enth. Gluten, g - enth. Krebstiere, h - enth. Ei, i - enth. Fisch, j - enth. Erdnüsse, k - enth. Soja (gen-tech-frei), l - enth. Milch einschl. Laktose, m - enth. Schalenfrüchte, t - enth. Sellerie, u - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, x - enth. Lupinen, y - enth. Weichtiere. Änderungen vorbehalten!

Menükarte

11. Woche

Schulen

vom 09.03.2015
bis 15.03.2015



DE BW 36036 EG

DE-ÖKO-007

Absender _____

Kd-Nr. _____



Power Menü



Fun Menü

Salatbowl

Leckeres

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Gemüseintopf a, t, u mit Wursteinlage (Geflügel) 1, 3, 2, 4, u, dazu ein Brötchen a, k	Maultaschen (Schwein) 3, a, h, t in Brühe t, u, dazu Kartoffelsalat 2, t, u	Hähnchensteak in dunkler Rahmsoße 0, 8, a, k, l, t, u mit Mischgemüse 3 und Bio-Nudeln a	Eier-Makkaroni 0, a, h, k, l mit Bio- Tomatensoße t und Rohkost
Kräuterspätzle a, h mit Gemüseragout 3, a, t, u, dazu Mischsalat 0, 3, 7, h, l, u	Bulgur a, t, u mit Tomatengemüse 0, a, k, t, u	Quark mit frischen Kräutern l und Salzkartoffeln	Pancakes a, h, l, 5 mit Waldbeerensoße
Salatbowl "Schwedische Art" (Mischsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Erbsen, Ei, Sardellen, Lindingssoße, Jumbo- Fischstäbchen) 0, 3, 7, a, h, l, t, u, Butter l und Brötchen a, k	Salatbowl "Eisberg" (Eisbergsalat, Mischsalat, Zucchini, Kohlrabi, Tomaten, Mais, mit Schinkenstreifen (Schwein)) 0, 1, 3, 7, h, l, u, Butter l und Brötchen a, k	Salatbowl "Kressensalat mit Rote Beete" (Mischsalat, Kresse, Rote Beete, Sesamsaat, Cocktail- tomaten, Mais, Forellenfilet- stücke) 0, 3, 7, h, l, u, v, Butter l und Brötchen a, k	Salatbowl "Tutti Cheese" (Blattsalat, Broccoli, Gouda, Edamer, Mozzarella, Brie, Petersilie, Tomate) 0, 3, 7, h, l, t, u, Butter l und Brötchen a, k
Frisches Obst	Gebäck a, h, k, l	Pudding 0, a, l	Frisches Obst

047 Der Betrieb untersteht der freiwilligen Kontrolle eines staatl. geprüften Lebensmittelchemikers. Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 - koffeinhaltig, 7 - mit Süßungsmittel, 8 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 9 - geschwefelt, 10 - geschwärzt, 11 - gewachst, 12 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - chininhaltig, a - enth. Gluten, g - enth. Krebstiere, h - enth. Ei, i - enth. Fisch, j - enth. Erdnüsse, k - enth. Soja (gen-tech-free), l - enth. Milch einschl. Laktose, m - enth. Schalenfrüchte, t - enth. Sellerie, u - enth. Senf, v - enth. Sesam, w - enth. Lupinen, x - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, y - enth. Weichfrüchte, z - enth. Zuckerrüben, Änderungen vorbehalten!

Menükarte

12. Woche

Schulen

vom 16.03.2015
bis 22.03.2015

Absender _____

Kd-Nr. _____



Power Menü



Fun Menü

Salatbowl

Leckeres



DE BW 38005 EG



DE-ÖKO-007

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Schweinegeschnetzeltes in Soße 0, 3, 8, a, t, u mit Kartoffeln und Karottensalat 3, w	Cannelloni mit Käsefüllung a, h, l in Tomatensoße 0, 3, a, k, t, u dazu Rohkost!	Paniertes Fischfilet a, l mit Remoulade 0, 3, 7, 8, h, u und Bio- Kartoffeln	Hähnchen-Nuggets 4, 8, a mit Ketchup und Kartoffeln, dazu Mischsalat 0, 3, 7, h, l, u
Pfälzer Kartoffelsuppe t, u mit Brötchen a, k	Bunte Reispfanne mit Karotten, Mais, Zucchini 0, k, t, u, dazu vegetarische braune Soße 8, a, t, u	Tortellini mit Spinatfüllung 3, a, h, l in Gemüsesoße 0, a, k, l, t, u, dazu Blattsalat 0, 3, 7, h, l, u	Pfannkuchen a, h, l mit Apfelmus
Salatbowl "Italia" (Mischsalat, Radicchio, Gurken, Tomaten, Karotten, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen, (Schwein) 0, 1, 3, 7, 10, 9, h, l, u, Butter l und Brötchen a, k	Salatbowl "Kohlrabi- Rohkostsalat" (Kohlrabi, Radicchio, Gurke, grüner Salat, Radieschen, Tomaten, Hähnchenstücke) 0, 3, 7, 8, h, l, u, Butter l und Brötchen a, k	Salatbowl "Traum" (Blattsalat, Salatgurke, Karotten, Paprikastücke, Rotkohl, Putenschinken-streifen) 0, 1, 3, 2, 4, 7, h, l, t, u, Butter l und Brötchen a, k	Salatbowl mit Rucola (bunter Blattsalat, Rucola, Lollo Biondo, Lollo Rosso, Tomate, Zucchini, Mais, Karotten Pecorinokäse) 0, 3, 7, h, l, u, Butter l und Brötchen a, k
Frisches Obst	Kokoscremewaffel 0, 8, a, k	Fruchtjoghurt 0, l	Frisches Obst

047 Der Betrieb untersteht der freiwilligen Kontrolle eines staatl. geprüften Lebensmittelchemikers. Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 - koffeinhaltig, 7 - mit Süßungsmittel, 8 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 9 - geschwefelt, 10 - geschwärzt, 11 - gewachst, 12 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - chininhaltig, a - enth. Gluten, g - enth. Krebstiere, h - enth. Ei, i - enth. Fisch, j - enth. Erdnüsse, k - enth. Soja (gen-tech-free), l - enth. Milch einschl. Laktose, m - enth. Schalenfrüchte, t - enth. Sellerie, u - enth. Senf, v - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, x - enth. Lupinen, y - enth. Weichfrüchte
Änderungen vorbehalten!