

Speiseplan

12.10.2026 - 16.10.2026

KW 42

Wo7

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Fleisch / Fisch

Schule/Kindergarten
Spaghetti Napoli mit Speck
(Schwein) und Käse
[3,8,a¹,c,g]

Schule/Kindergarten
Mini-Schnitzel mit
Rahmsauce, Spätzle
[a¹,c,g,i]

Rostbratwurst (Geflügel)
mit Bratensauce & Gemüse,
Salzkartoffeln [3,8,i]

Lasagne (Rind)
Herbstgemüse
[g,i]

Gebackenes Lachsfilet mit
Salzkartoffeln [a¹,c,d,g]

Menü 2
Vegetarisch / Vegan

Tortellini mit Spinatfüllung
& Tomatensauce [a¹,c,g,i]

Vegi-Schnitzel mit
Rahmsauce, Spätzle
[a¹,c,g,i]

Dampfnudeln mit
Vanillesauce [a¹,c,g]
Schule/Kindergarten

Lasagne (Gemüse)
Herbstgemüse
[a¹,g]
Schule/Kindergarten

Salzkartoffeln mit
Spinatsauce
[a¹,g,i]
Schule/Kindergarten

Nachtisch /
Vorspeise

Obst

Gurkensalat [g]
Obst

Joghurtvariation [g]

Quarkdessert
[g]

Grüner Salat mit Dressing
[g]
Obst

bbv Gastro GmbH
Robert-Bosch-Str. 3
79539 Lörrach

07621 9242-29

Gastronomie@bbv-akademie.com

In den gekennzeichneten Speisen sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide: Weizen a¹, Roggen a², Gerste a³, Hafer a⁴, Dinkel a⁵, Kamut a⁶; b Krebstiere; c Eier; d Fisch; e Erdnüsse; f Soja; g Milch/Laktose; h Schalenfrüchte: Mandeln h¹, Haselnüsse h², Walnüsse h³; Cashew-Nüsse h⁴, Pekanüsse h⁵, Paranüsse h⁶, Pistazien h⁷, Macadamia-Nüsse h⁸, Queensland-Nüsse h⁹; i Sellerie; j Senf; k Sesam; l Schwefeldioxid (weniger als 10mg/kg als SO₂); m Lupinen, n Weichtiere