

Speiseplan

28.09.2026 - 02.10.2026

KW 40

Wo5

Montag

28.09.2026

Dienstag

29.09.2026

Mittwoch

30.09.2026

Donnerstag

01.10.2026

Freitag

02.10.2026

Menü 1
Fleisch / Fisch

Schule/Kindergarten
Chili Con Carne (Rind) mit
Reis
[g,i]

Gebratene Hähnchenbrust
mit Bratensauce, Spätzle
[a¹,c]

Rinderköttbullar mit
Gemüse, Kartoffelpüree
[1,3,c,g]

Schule/Kindergarten
Rostbratwurst (Geflügel) mit
Bratensauce, Salzkartoffeln
[3,8]

Schule/Kindergarten
Paniertes Seelachsfilet mit
Kräutersauce und
Bandnudeln
[a1,c,g]

Menü 2
Vegetarisch / Vegan

Vegetarische Quorn-
Bratwurst mit
Gemüserahmsauce, Reis
[12,a¹,c,f,g,i]

Käsespätzle mit
Zwiebelschmelze
[a¹,c,g]
Schule/Kindergarten

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus
[3,a¹,c,g]
Schule/Kindergarten

Chili Sin Carne (veg.) mit
Salzkartoffeln
[g,i]

Gefüllte Paprika mit
Kräutersauce und
Bandnudeln
[a1,c,g]

Nachtsch /
Vorspeise

Obst

Gurkensalat/
Obst
[g]

Quarkdessert
[g]

Fruchtjoghurt
[g]

Blattsalat mit Hausdressing
Obst
[g]

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 Cyc lamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 m it 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