Speiseplan

14.12.2026 -18.12.2026

KW 51 Wo8	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Kiga/Schule			Kiga/Schule
Menü 1 Fleisch / Fisch	**Spaghetti mit Rinderbolognese, Karotten & geriebenem Käse [a[1],c,g,i]**	**Hähnchenspieß mit Bratensauce, Reis [a[1],c,i]**	**Piccata Milanese (Geflügel) mit Rahmblumenkohl, Ofenkartoffeln [1,3,a[1],c,g]**	**Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle und Brokkoli [a1,g]**	**Fischstäbchen mit Kräutersauce, Salzkartoffeln [a[1],c,d,g]**
	Kiga/Schule		Kiga/Schule	KIga/Schule	
Menü 2 Vegetarisch / Vegan	**Spaghetti mit Sahnesauce, Karotten& geriebenem Käse [a[1],c,g,i]**	**Milchreis mit Sauerkirschen [g]**	**Gemüsestrudel mit Rahmsauce und Ofenkartoffeln [a[1],c,g,i]**	**Spätzle mit Käsesauce [a[1],c,g,i]**	**Eieromelette mit Rahmspinat, Salzkartoffeln [a[1],c,g]**
Nachtisch / Vorspeise	**Obst**	**Kohlrabisalat/ Obst**	**Schokoladenpudding [g]**	**Fruchtjoghurt [g]**	**Blattsalat [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 Antoxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cydamat, 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 a^1, Roggen a^2, Gerste a^3, Hafer a^4, Dinkel a^5, Kamut a^6; b Krebstiere; c Eier; d Fisch; e Erdnüsse; f Soja; g Milch/Laktose; h Schalenfrüchte: Mandeln h^1, Haselnüsse h^2, Walnüsse h^3; Cashew-Nüsse h^4, Pekanüsse h^5, Paranüsse h^6, Pistazien h^7, Macadamia-Nüsse h^8, Queensland-Nüsse h^9; i Sellerie; j Senf; k Sesam; l Schwefeldioxid (weniger als 10mg/kg als SO_2); m Lupinen, n Weichtiere