

Speiseplan

05.10.2026 - 09.10.2026

KW41

Wo6

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1 Fleisch / Fisch	Spaghetti "Carbonara" mit Geflügelschinken in Sahnesauce & Reibekäse [a1,g]	Bratwurst(Schwein) mit Currysauce und Kartoffelwedges [a1,c,g]	Schule/Kindergarten Hühnerfrikasse mit Erbsen, Karotten und Vollkornreis [1,3,a ¹ ,g,i]	Schule/Kindergarten Cevapcici(Pute) mit Kartoffelpüree und Paprikagemüse [c,g]	Kabeljaufilet mit Zitronensauce und Spiralnudeln [a ¹ ,c,d,g]
Menü 2 Vegetarisch / Vegan	Spaghetti Napoli mit Reibekäse [a1,c,g] Schule/Kindergarten	Pfannkuchen mit Apfelmus [a1,c,g] Schule/Kindergarten	Gemüsefrikassee mit Vollkornreis [3,a ¹ ,c,g,i]	Eieromlette mit Kartoffelpüree und Spinat [a1,g,c,]	Nudelpfanne mit Gemüse und Zitronensauce [a ¹ ,c,g,i] Schule/Kindergarten
Nachtisch / Vorspeise	Obst	Karottensalat Obst	Fruchtjoghurt [g,i]	Quarkdessert/ [g,i]	Blattsalat mit Hausdressing Obst [g,i]

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 Konservierungsmittel, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cydamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 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