

Speiseplan

19.10.2026 -23.10.2026

KW 43 Wo8	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Fleisch / Fisch	Schule/Kindergarten 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] Schule/Kindergarten
Menü 2 Vegetarisch / Vegan	Spaghetti mit Sahnesauce, Karotten& geriebenem Käse [a ¹ ,c,g,i]	Milchreis mit Sauerkirschen [g] Schule/Kindergarten	Gemüsestrudel mit Rahmsauce und Ofenkartoffeln [a ¹ ,c,g,i] Schule/Kindergarten	Spätzle mit Käsesauce [a ¹ ,c,g,i] Schule/Kindergarten	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 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, Pekannüsse 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