

Catering - Kindergärten / Schulen

06.05.2024 - 10.05.2024

KW 19

Montag
06.05.2024

Dienstag
07.05.2024

Mittwoch
08.05.2024

Donnerstag
09.05.2024

Freitag
10.05.2024

Menü 1 Fleisch / Fisch	Rostbratwurst (Geflügel) mit Bratensauce, Salzkartoffeln [3,8]	Gebratene Hähnchenbrust mit Zwiebelsauce, Spätzle [a ¹ ,c]	Rinderköttbullar mit Gemüse, Kartoffelpüree [c,g]	Christi Himmelfahrt	Brückentag bbv geschlossen!
Menü 2 Vegetarisch / Vegan	Vegetarische Quorn- Bratwurst mit Gemüserahmsauce, Salzkartoffeln [12,a ¹ ,c,f,g,i]	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze [a ¹ ,c,g]	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Käsesauce, Kartoffelpüree [a ¹ ,c,g]	Christi Himmelfahrt	Brückentag bbv geschlossen!
Nachtsch / Vorspeise	Dessertcreme [g]	Gemügesticks mit Dip [g]	Kuchenvariation [a ¹ ,c,g,h ¹ ,h ² ,h ³]	Christi Himmelfahrt	Brückentag bbv geschlossen!

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

07621 9242-29

mittagstisch@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

Bei Fragen zu Zusatzstoffen Allergenen wendet Euch gern direkt an uns oder schreibt uns eine Mail an: gastronomie@bbv-akademie.com
Wir wünschen Euch einen guten Appetit Euer Team Intermezzo