

Betriebsrestaurant Intermezzo

25.09.2023 - 29.09.2023

| KIGA Catering | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-------------------------------|--|------------------------------------|---|---|--|
| Menü 1 Fleisch / Fisch | Rinderfrikadellen mit Bratkartoffeln, Zucchini [c] | Rinder-Köttbullar mit Reis | Putenschnitzel mit Spätzle, Gemüse-Allerlei [a ¹ ,c,g] | Mini-Hähnchen Cordon bleu mit Polenta, Gemüse [a ¹ ,c,g] | Kap-Seehecht-Nuggets mit Gemüsejulienne [a ¹ ,d] |
| Menü 2 Vegetarisch / Vegan | Pfannkuchen mit Bio-Apfelmus [a ¹ ,c,g] | Gemüse-Köttbullar mit Reis (vegan) | Gemüsestrudel mit Kräutersauce [a ¹ ,c,g] | Vegi-Schnitzel mit Emmentaler [a ¹ ,c,g] | Bio-Kaiserschmarrn mit Herbstlichen Beeren [a ¹ ,c,g] |
| Nachtisch / Vorspeise | Karottensalat [g] | Früchtekorb | Gurkensalat [g] | Fruchtkuchen [a ¹ ,c] | Krautsalat [g] |

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; Casew-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