

## 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<sup>1</sup>,c,g]

Mini-Hähnchen Cordon bleu  
mit Polenta, Gemüse  
[a<sup>1</sup>,c,g]

Kap-Seehecht-Nuggets mit  
Gemüsejulienne [a<sup>1</sup>,d]

Menü 2  
Vegetarisch / Vegan

Pfannkuchen mit Bio-  
Apfelmus [a<sup>1</sup>,c,g]

Gemüse-Köttbullar mit Reis  
(vegan)

Gemüsestrudel mit  
Kräutersauce [a<sup>1</sup>,c,g]

Vegi-Schnitzel mit  
Emmentaler [a<sup>1</sup>,c,g]

Bio-Kaiserschmarrn mit  
Herbstlichen Beeren [a<sup>1</sup>,c,g]

Nachtisch /  
Vorspeise

Karottensalat [g]

Früchtekorb

Gurkensalat [g]

Fruchtkuchen [a<sup>1</sup>,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 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

#### Allergene:

a glutenhaltiges Getreide: Weizen a<sup>1</sup>, Roggen a<sup>2</sup>, Gerste a<sup>3</sup>, Hafer a<sup>4</sup>, Dinkel a<sup>5</sup>, Kamut a<sup>6</sup>; b Krebstiere; c Eier; d Fisch; e Erdnüsse; f Soja; g Milch/Laktose; h Schalenfrüchte: Mandeln h<sup>1</sup>, Haselnüsse h<sup>2</sup>, Walnüsse h<sup>3</sup>; Cashew-Nüsse h<sup>4</sup>, Pekanüsse h<sup>5</sup>, Paranüsse h<sup>6</sup>, Pistazien h<sup>7</sup>, Macadamia-Nüsse h<sup>8</sup>, Queensland-Nüsse h<sup>9</sup>; i Sellerie; j Senf; k Sesam; l Schwefeldioxid (weniger als 10mg/kg als SO<sub>2</sub>); m Lupinen, n Weichtiere