

Catering - Kindergärten / Schulen

20.05.2024 - 24.05.2024

KW 21

Montag
20.05.2024

Dienstag
21.05.2024

Mittwoch
22.05.2024

Donnerstag
23.05.2024

Freitag
24.05.2024

| | | | | | |
|--------------------------------------|----------------------|--|--|---|---|
| Menü 1 Fleisch / Fisch | Pfingstmontag | Wienerle (Geflügel) mit Karotten, Spätzle und Rahmsauce [a¹,c,g] | Panierte Putenschnitzel mit Gemüse, Kartoffeln [a¹,c] | Rindergulasch mit Nudeln [a¹,c] | Panierte Seehecht-Nuggets mit Gemüsejulienne, Reis [a¹,c,d,i] |
| Menü 2 Vegetarisch / Vegan | Pfingstmontag | Spätzle mit Rahmsauce und Karotten [a¹,c,g] | Veganes Mühlen-Cordon bleu mit Gemüse, Kartoffeln [a¹,c] | Grießbrei mit Apfelmus [3,a¹,g] | Kaiserschmarrn mit Rosinen & Roten Beeren [a¹,c,g] |
| Nachtisch / Vorspeise | Pfingstmontag | Joghurt-Dessert [g] | Obst | Farmersalat | Obst |

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