

Betriebsrestaurant

20.05.2024 - 24.05.2024

Öffnungszeiten von 11:45 - 13:30 Uhr



	Montag 20.05.2024	Dienstag 21.05.2024	Mittwoch 22.05.2024	Donnerstag 23.05.2024	Freitag 24.05.2024
Menü 1 Fleisch / Fisch 10,60 €	Pfingstmontag	Rinderfrikadelle mit Pilzrahmsauce & Gurkengemüse, Country Cubes [g]	Schweinefilet mit Kräutersauce, Bratkartoffeln [g]	Wurst-Käsesalat (Schwein) mit Kartoffelwedges [1,3,8,g]	Schollenfilet "Müllerin Art" mit Gemüseauflage, Reis [d,g]
Menü 2 Vegetarisch / Vegan 9,50 €	Pfingstmontag	Sellerieschnitzel mit Karotten-Pastinakenpüree [a ¹ ,c,g,i]	Halloumie-Paprikaspieße mit Kräutersauce, Cous-Cous [a ¹ ,g]	Grießbrei mit Apfelmus [3,a ¹ ,g]	Pennnudeln mit Paprika, Kirschtomaten & Kräutern, dazu Pestosauce [3,a ¹ ,c,g]
Tagesangebot	Pfingstmontag	tagessaktuell	Schnitzel-Tag (siehe Aushang)	tagessaktuell	Fisch-Tag (siehe oben)

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