

## Catering - Kindergärten / Schulen

29.04.2024 - 03.05.2024

**KW 18**

**Montag**

29.04.2024

**Dienstag**

30.04.2024

**Mittwoch**

01.05.2024

**Donnerstag**

02.05.2024

**Freitag**

03.05.2024

**Menü 1  
Fleisch / Fisch**

**Gnocchipfanne mit  
Rinderhackfleisch &  
Paprika [a<sup>1</sup>,c]**

**Hähnchen-Cordon-Bleu mit  
Bratenjus, Semmelknödel  
[a<sup>1</sup>,c,g]**

**1. Mai-Feiertag**

**Königsberger Klopse  
(Geflügel) in Kapernsauce,  
Salzkartoffeln [g]**

**Lachsfilet in Blätterteig &  
Kräutersauce,  
Kartoffelstampf [a<sup>1</sup>,c,d,g]**

**Menü 2  
Vegetarisch / Vegan**

**Gnocchipfanne mit  
Basilikum-Käsesauce  
[a<sup>1</sup>,c,g]**

**Pilzragout mit Karotten &  
Sellerie, Semmelknödel  
[a<sup>1</sup>,c,g,i]**

**1. Mai- Feiertag**

**Blumenkohl-Brokkoli-Dinkel-  
Auflauf [a<sup>5</sup>,c,g]**

**Apfelstrudel mit  
Vanillesauce [a<sup>1</sup>,c,g]**

**Nachtisch /  
Vorspeise**

**Joghurtcreme [g]**

**Grüner Blattsalat mit  
Kräuter-Dressing [g]**

**1. Mai-Feiertag**

**Rohkost-Sticks mit Quark-  
Dip [g]**

**Mandel-Bienenstich-  
Schnitte [a<sup>1</sup>,c,g,h<sup>1</sup>]**

**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 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

Bei Fragen zu Zusatzstoffen Allergenen wendet Euch gern direkt an uns oder schreibt uns eine Mail an: [gastronomie@bbv-akademie.com](mailto:gastronomie@bbv-akademie.com)

Wir wünschen Euch einen guten Appetit Euer Team Intermezzo