

# Betriebsrestaurant

29.04.2024 - 03.05.2024

Öffnungszeiten von 11:45 - 13:30 Uhr



	Montag 29.04.2024	Dienstag 30.04.2024	Mittwoch 01.05.2024	Donnerstag 02.05.2024	Freitag 03.05.2024
Menü 1 Fleisch / Fisch 10,60 €	Gnocchipfanne mit Rinderhackfleisch & Paprika [a <sup>1</sup> ,c]	Hähnchen-Cordon-Bleu mit Bratenjus, Kartoffelkroketten [a <sup>1</sup> ,c,g]	1. Mai-Feiertag	Königsberger Klopse (Geflügel) in Kapernsauce, Salzkartoffeln [g]	Rotbarschfilet gebraten mit Limetten-Kräutersauce, Reis [d,g]
Menü 2 Vegetarisch / Vegan 9,50 €	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	Asiatisches Tofu-Gemüse-Ragout, Basmatireis [f,g,i]	Apfelstrudel mit Vanillesauce [a <sup>1</sup> ,c,g]
Tagesangebot	Burger-Tag	tagessaktuell	1. Mai-Feiertag	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 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>, Pekannüsse 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