

Speiseplan

09.11.2026 - 13.11.2026

KW 46

Wo3

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1 Fleisch / Fisch	Chili Con Carne (Rind) mit Reis [g,i]	Gulasch(Schwein) in Rahmsauce und Muschelnudeln [a ¹ ,c,g]	Cevapcici(Geflügel) mit Kartoffelpüree und Paprikagemüse [c,g,i]	Geflügel-Wienerle mit Rahmsauce, Spätzle und Gemüse [3,8,a ¹ ,c,g]	Fischfilet paniert mit Vollkornreis und Kräutersauce [a ¹ ,c,d,g]
Menü 2 Vegetarisch / Vegan	Reis mit Gemüsebolognese [a ¹ ,c,g,i]	Muschelnudeln mit Rahmsauce [a ¹ ,c,g]	Gemüsebällchen mit Kartoffelpüree und Paprikagemüse [c,g,i]	Spätzle mit Rahmsauce und Gemüse [a ¹ ,c,i]	Gemüse-Köttbullar mit Vollkornreis und Kräutersauce [a ⁵ ,c,g]
Nachttisch / Vorspeise	Obst	Gurkensalat/ [i,g] Obst	Fruchtjoghurt	Buttermilchdessert [g]	Grüner Salat [g,i] Obst

bbv Gastro GmbH
Robert-Bosch-Str. 3
79539 Lörrach

07621 9242-29

Gastronomie@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