

Speisenplan für die KW 42 vom 18. Okt. bis 22. Okt. 2021



Mittagessen	Montag, 18. Okt.	Dienstag, 19. Okt.	Mittwoch, 20. Okt.	Donnerstag, 21. Okt.	Freitag, 22. Okt.
Vorspeise	klare Gemüsesuppe ²³	Eisberg-Karottensalat mit Joghurtdressing ^{21,23,24}	Karottensuppe ^{21,23}	Apfel-Selleriesalat ^{17,21,23,26}	Asia Gemüsesuppe ^{15,21,23}
Menü 1	Putenfrikadelle ^{12,15,17,21,24} mit Rahmkarotten ²¹ und Salzkartoffeln	Rindfleischburger ^{13,15,25} mit Tomatenscheiben, Ketchup und Mayonaise ^{17,21,24,26}	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce ^{21,23} mit Brokkoli und Kartoffelstock ²¹	Paniertes Schweineschnitzel ^{14,15,17} mit Jus und Knöpfe ^{15,17}	Cevapcici ^{12,15,17,24} (vom Geflügel) mit Zaziki ²¹ und Tomatenreis ²³
Menü 2	Pennnudeln ^{15,17} "Napoli" mit Tomaten-Basilikumsauce ²³	Kaiserschmarren ^{15,17,21} mit Apfelmus ³ und Puderzucker	Schwäbische Schupfnudelpfanne ^{15,17,21} mit Gemüsestreifen ²³ und Bratensauce	Kurkuma-Gemüsepfanne ^{21,23,24} mit Reis	Pizza ¹⁵ "Margherita" mit Tomatensauce ²³ und Käse ²¹ belegt
Dessert	frisches Obst	Müsliriegel ^{15,21,22,29,30,31}	Panna-Cottapudding ²¹	frisches Obst	Vanille-Quark ^{3,21}
Getränke	Zum Menü gibt es Tee.				

Das bbv - Gastro Team wünscht Euch einen guten Appetit!

In den gekennzeichneten Speisen sind folgende Inhaltsstoffe bzw. deren Erzeugnisse enthalten:
 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff/Nitritpökelsalz, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 Geflügel, 13 Rind, 14 Schwein, 15 Glutenhaltiges Getreide (Weizen), 16 Krebstiere, 17 Eier, 18 Fisch, 19 Erdnüsse, 20 Soja, 21 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), 22 Haselnüsse, 23 Sellerie, 24 Senf, 25 Sesamsamen, 26 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/l oder 10mg/l, 27 Lupinen, 28 Weichtiere, 29 Hafer, 30 Gerste, 31 Roggen, 32 Mandeln