

Speisenplan für die KW 43 vom 25. Okt. bis 29. Okt. 2021

Mittagessen	Montag, 25. Okt.	Dienstag, 26. Okt.	Mittwoch, 27. Okt.	Donnerstag, 28. Okt.	Freitag, 29. Okt.
Vorspeise	Tomatensuppe ^{21,23}	Herbstsalat mit Kräuterdressing ^{23,24,26}	Schwäbische Einlaufsuppe ^{17,23}	Karottensalat ^{24,26}	Nudelsuppe ^{15,17,23}
Menü 1	Paniertes Putenschnitzel ^{12,15,17} mit Rahmsauce ²¹ und Reis ^{21,23}	Penne ¹⁵ mit Putenschinkenstreifen ¹² und Sahnesauce ²¹	Gebratene Hähnchenbrust ¹² mit Tomaten-Basilikumsauce ²³ und Spaghetti ^{15,17}	Lasagne ^{15,17} mit Rinderbolognese ^{13,23} und Käse ²¹ überbacken	Fischfrikadelle ^{15,17,18} mit Rahmkarotten ²¹ und Kartoffelstock ²¹
Menü 2	Rohrnudeln ^{15,17,21} mit Vanillesauce ²¹	Kartoffeltasche ¹⁵ mit Frischkäsefüllung ²¹ und Ratatouille ²³	Gemüse-Donut ^{15,17,31} Rahmerbsen ^{21,23} und Kartoffelpüree ^{21,26}	Paniertes Käse-Schnitzel ^{15,17,21} mit Bratensauce und Reis	Kartoffelrösti mit Tomaten überbacken ²¹ und Zwiebelsauce
Dessert	frisches Obst	Vanille-Sahnepudding ²¹	frisches Obst	Fruchtjoghurt ²¹	frisches Obst
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/kg oder 10mg/l, 27 Lupinen, 28 Weichtiere, 29 Hafer, 30 Gerste, 31 Roggen, 32 Mandeln