

Speisenplan für die KW 44 vom 01. Nov. bis 05. Nov. 2021



Mittagessen	Montag, 01. Nov.	Dienstag, 02. Nov.	Mittwoch, 03. Nov.	Donnerstag, 04. Nov.	Freitag, 05. Nov.
Vorspeise	ALLERHEILIGEN	Gemüsebrühe ²³	Mix-Salat mit Joghurtdressing ^{21,24,26}	Backerbsensuppe ^{15,23}	Gurken-Dillsalat ^{24,26}
Menü 1	ALLERHEILIGEN	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce ²¹ mit Reis	Piccata Milanese ^{12,15,17,21} (vom Geflügel) mit Tomatensauce ^{21,23} und Spaghetti ¹⁵	Kalbsfrikadelle ^{13,15,17,23,24} mit Bratensauce ^{21,23} , Karottengemüse ^{21,23} und Weizenebly ^{15,23}	Panierter Dorsch ^{15,17,18} mit Tartarensauce ^{17,21,24,26} und Kartoffeln
Menü 2	ALLERHEILIGEN	Pennnudeln ^{15,17} mit Käse-Gemüsesauce ^{21,23}	Linseneintopf mit Wurzelgemüse ²³ und Kartoffelwürfel	Lasagne ^{15,17} mit Gemüsebolognese ²³ und Käse ²¹ gratiniert	Kartoffelpuffer mit Apfelmus ³
Dessert	ALLERHEILIGEN	Straciatellajoghurt ²¹	Schokoladenpudding ²¹	Müsliriegel ^{15,19,20,21,22,29,30,31,32}	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