

Speisenplan für die KW 45 vom 08. Nov. bis 12. Nov. 2021

Mittagessen	Montag, 08. Nov.	Dienstag, 09. Nov.	Mittwoch, 10. Nov.	Donnerstag, 11. Nov.	Freitag, 12. Nov.
Vorspeise	Perlgraupensuppe ^{15,21,23}	Herbstsalat mit Joghurtdressing ^{15,17,21,23}	Kürbissuppe ^{21,23}	Mixsalat mit Frenchdressing ^{21,23,24,26}	Tomatencremesuppe ^{21,23}
Menü 1	Hähnchen-Cordon bleu ^{12,15,17,21} mit Rahmsauce ²¹ und Spätzle ^{15,17}	Schweinegeschnetzeltes ¹⁴ mit Paprikasauce ^{21,23} und Reis	Rinderhacksauce ^{13,17,21} mit Reibekäse ²¹ und Hörnchennudeln ^{15,17}	Erbseintopf mit Wurzelgemüse ²³ und Geflügelwienerle ^{2,3,9,12}	Kalbsfrikassee ^{13,21,23} mit Karotten und Petersilienkartoffeln
Menü 2	Spaghetti ¹⁵ mit Tomaten-Basilikumsauce ²³ und Reibekäse ²¹	Grießbrei ^{15,21} mit Vanille und Apfelmus ³	Gemüse-Donut ^{15,21,29} mit Kräuter-Dip ²¹ und Dampfkartoffeln	Pizza Margherita ¹⁵ mit Tomatensauce ²³ und Käse ²¹ überbacken	Schwäbische Knöpflepfanne ^{15,17} mit Gemüse ²³ in Rahmsauce ²¹
Dessert	frisches Obst	Früchtejoghurt ²¹	Karamelpudding ²¹	frisches Obst	Vanille-Honigjoghurt 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/kg oder 10mg/l, 27 Lupinen, 28 Weichtiere, 29 Hafer, 30 Gerste, 31 Roggen, 32 Mandeln