

Speisenplan für die KW 29 vom 13. Juli bis 17. Juli 2020



Mittagessen	Montag, 13. Juli	Dienstag, 14. Juli	Mittwoch, 15. Juli	Donnerstag, 16. Juli	Freitag, 17. Juli
Vorspeise	Backerbsensuppe ^{15,23}	Gurkensalat mit Dill ^{21,24,26}	Asiatische Nudelsuppe ^{20,23}	Eisbergsalat mit Frenchdressing ^{17,21,23,24,26}	Klare Gemüsebrühe ²³
Menü 1	Köttbullar ^{12,13,15,17} (vom Geflügel/Rind) mit Preiselbeerrahmsauce ²¹ und Kartoffelpüree ^{21,26}	Gyros geschnetzeltes ¹⁴ (vom Schwein) mit mildem Zaziki ^{15,17,21} und Sesamfladen ^{15,25}	Gebratene Hähnchenbrust ¹² mit milder Currysauce ^{21,23,24} und Basmatireis	Pennenudeln ¹⁵ mit Rinderbolognese ^{13,23} und Reibekäse ²¹	Pochierter Seehecht ¹⁸ mit Gemüsesauce ^{21,23} und Reis
Menü 2	Badische Knöpflepfanne ^{15,17} mit Kräutern, Gemüsestreifen ²³ und Rahmsauce ²¹	Gemüse Eintopf ²³ mit Kräutern und Hörnchennudeln ^{15,17}	Eieromelett ^{17,21,23} mit Rahmspinat ²¹ und Salzkartoffeln	Gemüseschnitzel paniert ^{15,17,21,23} mit Kräutersauce ²¹ und Kartoffelpüree ^{21,26}	Makkaroninudeln ^{15,17} mit Tomaten-Basilikumsauce ²³ und Reibekäse ²¹
Dessert	Eisbecher ²¹	frisches Obst	Heidelbeer-Buttermilch-Dessert ²¹	Vanillepudding 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