

Speisenplan für die KW 30 vom 20. Juli bis 24. Juli 2020

Mittagessen	Montag, 20. Juli	Dienstag, 21. Juli	Mittwoch, 22. Juli	Donnerstag, 23. Juli	Freitag, 24. Juli
Vorspeise	Nudelsuppe ^{15,17,23}	Sommersalat mit Kartoffeldressing ²⁶	Blumenkohlcremesuppe ^{21,23}	Gurkensalat ^{24,26}	Tomatensuppe ^{21,23}
Menü 1	Gebackener Fleischkäse ¹⁴ (v.Schwein) mit Rahmspinat ²¹ und Salzkartoffeln	Paniertes Putenschnitzel ^{12,15,17} mit Rahmsauce ²¹ und Bratkartoffeln	Piccata Milanese ^{12,15,17,21} (vom Geflügel) mit Tomatensauce ^{21,23} und Spaghetti ¹⁵	Chickenburger ^{12,15,24,25} mit Salatstreifen, Mayonnaise ^{17,24} und Ketchup	Putengulasch ^{12,21} mit Champignons und Reis
Menü 2	Chili sin carne ^{20,23,24} mit Bohnen, Mais, Tomaten und Sesamfladen ^{15,25}	Spaghetti ^{15,17} mit Tomatensauce ²³ und Reibekäse ²¹	Gemüseaultaschen ^{15,17,21,23} in Brühe ²³ mit Brötchen ^{15,25,29,30,31}	Falafel-Veggi-Burger ^{15,24,25} mit Salatstreifen, Mayonnaise ^{17,24} und Ketchup ²⁶	Kartoffel-Gemüseauflauf ²³ mit Ei ¹⁷ und Käse ²¹ überbacken
Dessert	frisches Obst	Frucht-Quark ²¹	frisches Obst	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