

Speisenplan für die KW 31 vom 27. Juli bis 31. Juli 2020



Mittagessen	Montag, 27. Juli	Dienstag, 28. Juli	Mittwoch, 29. Juli	Donnerstag, 30. Juli	Freitag, 31. Juli
Vorspeise	Flädlesuppe ^{15,17,23}	Mixsalat mit Frenchdressing ^{21,23,24,26}	Selleriecremesuppe ^{21,23}	Gurkensalat in Dill-Dressing ^{21,23,26}	Eierflockensuppe ^{15,17,23}
Menü 1	Tortellini ^{15,23} mit Rindfleischfüllung ¹³ und Tomaten-Basilikumsauce ²³ und Reibkäse ²¹	Geflügelbratwurst ^{13,21,23,8} mit Ketchupsauce ^{23,26} und Kartoffelsalat ^{21,24,26}	Farfallenudeln ^{15,17} mit Lachsragout ^{18,21} , Dill und Gemüsestreifen ²³	Gefüllte Paprikaschote ^{15,17,21,24} (vom Schwein) mit Tomatensauce ²³ und Reis	Gebratener Hähnchenspieß mit Gemüsesauce ^{21,23} und Petersilienkartoffeln
Menü 2	Gefüllte Germknödel ¹⁵ mit Vanillesauce ^{15,21}	Makkaroni ¹⁵ mit Gemüse-Käsesauce ^{21,23} und Reibkäse ²¹	Gemüse-Donut ^{15,21,29} mit Kräutersauce 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	Karamelpudding ²¹	Vanille-Honigjoghurt ²¹	frisches Obst	Eisbecher 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