

Speisenplan für die KW 36 vom 02. Sept. bis 06. Sept. 2019



Mittagessen	Montag, 02. Sept.	Dienstag, 03. Sept.	Mittwoch, 04. Sept.	Donnerstag, 05. Sept.	Freitag, 06. Sept.
Vorspeise	Tomatencremesuppe ²¹	Eisbergsalat mit Frenchdressing ^{17,21,23,24,26}	Rohkoststicks	Karottensalat ^{24,26}	Nudelsuppe ^{15,17,23}
Menü 1	Rinderhacksteak ^{13,15,17} mit Rahmsauce ²¹ und Nudeln ¹⁵	Pizza ¹⁵ Speciale mit Schinkenstreifen ¹⁴ , Tomaten und Käse ²¹ überbacken	Rinderragout ^{13,21} mit Champignons und Dampfkartoffeln	Gebratene Hähnchenbrust ¹² mit milder Currysauce ^{21,23,24} und Basmatireis	Seehechtfilet ^{15,18} mit Safransauce ²¹ und Salzkartoffeln
Menü 2	Badische Knöpflepfanne ^{15,17} mit Pilzen, Gemüsestreifen ²³ und Rahmsauce ²¹	Chili sin carne mit Kidneybohnen, Mais, Tomaten und Tortillas-Weizenfladen ¹⁵	Pfannkuchen ^{15,17,21} mit Apfelmus ³ , Zimt und Zucker	Gemüse-Donut in Knusperpanade ^{15,17,21,23} mit Kräutersauce ²¹ und Reis	Ravioli ^{15,17} mit Tomatensauce ²³ und Reibekäse ²¹
Dessert	Zitronen-Sorbetbecher	Amerikaner ^{15,17,21}	frisches Obst	Bananen-Stracciatellacreme 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