

Speisenplan für die KW 37 vom 09. Sept. bis 13. Sept. 2019

Mittagessen	Montag, 09. Sept.	Dienstag, 10. Sept.	Mittwoch, 11. Sept.	Donnerstag, 12. Sept.	Freitag, 13. Sept.
Vorspeise	Tomatensuppe ^{21,23}	Aargauer Salat mit Frenchdressing ^{17,21,23,24,26}	Karottensalat ^{23,26}	Mix-Salat mit Joghurtdressing ^{21,24,26}	klare Gemüsebrühe ²³
Menü 1	Rindbrühwurst mit Senf und Kartoffelsalat	Gyrosgeschnetzeltes ¹⁴ (vom Schwein) mit mildem Zaziki ^{15,17,21} und Sesamfladen ^{15,25}	Paniertes Putenschnitzel ^{12,15,17} mit Rahmsauce ²¹ und Spätzle ^{15,17}	Hamburger ^{13,15,24,25} vom Rind mit Tomaten, Mayonaise ^{17,24} und Ketchup	Pochierter Seehecht mit Kräutersauce ²¹ und Gemüsereis ²³
Menü 2	Farfallennudeln ^{15,17} mit Pilzrahmsauce ²¹ und Hartkäse ²¹	Kaiserschmarrn ^{15,17,21,26} mit Mandeln, Puderzucker und Apfelmus ³	Spaghetti ^{15,17} mit Tomatensauce ²³ und Reibekäse ²¹	Kartoffelrösti mit Tomaten, Majoran und Käse ²¹ überbacken	Eieromelett ^{17,21,23} mit Rahmkarotten ²¹ und Kartoffelpüree ^{21,26}
Dessert	frisches Obst	Fruchtquark ²¹	frisches Obst	Skyr Himbeer Desser ²¹	Waffeleistüte ^{15,17,21,22,32}
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