

Speisenplan für die KW 37 vom 07. Sept. bis 11. Sept. 2020

Mittagessen	Montag, 07. Sept.	Dienstag, 08. Sept.	Mittwoch, 09. Sept.	Donnerstag, 10. Sept.	Freitag, 11. Sept.
Vorspeise	Tomatensuppe ^{21,23}	Mix-Salat mit Kräuterdressing ^{23,24,26}	Maisgrießsuppe ^{21,23}	Gurken-Tomatensalat ^{23,24,26}	Nudelsuppe ^{15,17,23}
Menü 1	Hähnchen-Cordon bleu ^{12,15,17} mit Kerbelsauce und Knöpfe ^{15,17}	Spaghetti ¹⁵ "Carbonara-Art" mit Schinkenstreifen ¹⁴ und Sahnesauce ²¹	Knusper-Putenschnitzel ^{12,15,17} mit Rahmsauce ²¹ , Erbsengemüse und Reis	Lasagne ^{15,17} mit Rinderbolognese ^{13,23} und Käse ²¹ überbacken	Kibbeling ^{15,17,18} in Panade gebacken mit Remouladensauce ^{17,21,26} und Dampfkartoffeln
Menü 2	Gefüllte Germknödel ^{15,17,21} mit Vanillesauce ²¹	Süßkartoffeltasche ¹⁵ mit Frischkäsefüllung ²¹ und Ratatouille ²³	Gemüse Frikadelle ^{15,17,31} Kräuter-Dip ²¹ und Nudelsalat ^{15,17,21,23,24,26}	Blumenkohl-Käse Medaillon ^{15,21,23} mit Petersiliensauce ²¹ und Kartoffelstampf ^{21,26}	Paniertes Käse-Schnitzel ^{15,17,21} mit Bratensauce und Gemüsereis ^{21,23}
Dessert	frisches Obst	Pfirsichwürfel	Eiswaffeltüte ^{15,17,21}	Fruchtjoghurt 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