

Speisenplan für die KW 34 vom 19. August bis 23. August 2019



| Mittagessen | Montag, 19. August | Dienstag, 20. August | Mittwoch, 21. August | Donnerstag, 22. August | Freitag, 23. August |
|-------------|--|--|---|--|--|
| Vorspeise | Mixsalat mit Frenchdressing ^{21,23,24,26} | Backerbsensuppe ^{15,17,21,23} | Blattsalat mit Kräuterdressing ^{23,24,26} | Rohkost-Sticks | Karottensuppe ^{21,23} |
| Menü | Köttbullar ^{13,15,17} (vom Rind) mit Preiselbeerrahmsauce ²¹ und Kartoffelpüree ^{21,26} | Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Gurkensalat ²¹ | Lasagne ^{15,17} mit Rinderbolognese ^{13,23} und Käse ²¹ überbacken | Geflügelwienerle mit Ketchup ²⁶ und Nudelsalat ^{15,17,20,21,23,26} | Gabelspaghetti ^{15,17} mit Tomatensauce ²³ und Reibekäse ²¹ |
| Dessert | frisches Obst | Eiswaffeltüte ^{15,17,21} | Müsliriegel ^{15,19,20,21,22,29,30,31,32} | frisches Obst | Karamelpudding 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