

Speisenplan für die KW 20 vom 17. Mai bis 21. Mai 2021

Mittagessen	Montag, 17. Mai	Dienstag, 18. Mai	Mittwoch, 19. Mai	Donnerstag, 20. Mai	Freitag, 21. Mai
Vorspeise	Pastinakensuppe ^{21,23}	Gurkensalat mit Dill ^{21,24,26}	Asiatische Nudelsuppe ^{20,23}	Karottensalat ^{21,23,26}	Gemüsecremesuppe ^{21,23}
Menü 1	Geflügelbällchen ^{12,13,15,17} mit Tomatensauce ²³ Reis	Jägerschnitzel ^{14,21} Spätzle ^{15,17}	Geflügel Cordon Bleu ^{12,17,15} mit Jus und Kartoffelpüree ^{21,26}	Tortillias ¹⁵ mit Chili con canne ^{13,15} gefüllt	Panierter Dorsch ^{15,17,18} mit Gemüsesauce ^{21,23} und Petersilienkartoffeln
Menü 2	Falafelbürger ^{15,17} .Rahmsauce ²¹ , Spinat und Püree ²¹	Spaghetti ^{17,15} mit Gemüsebolognese	Schwäbische Käse-spätzle überbacken ^{15,17, 21} und Jus	Gemüse-Kartoffel-auflauf ^{17,21} mit Käse gratiniert ²¹	Kaiserschmarrn ^{17,15} mit Apfelmus ³
Dessert	Fruchtquark ²¹	frisches Obst	Heidelbeer- Buttermilch-Dessert ²¹	Müsliriegel ^{15,19,20,21,22,29,30,31,32}	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 Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, 27 Lupinen, 28 Weichtiere, 29 Hafer, 30 Gerste, 31 Roggen, 32 Mandeln