

# Speisenplan für die KW 22 vom 31. Mai bis 04. Juni 2021

Mittagessen	Montag, 31. Mai	Dienstag, 01. Juni	Mittwoch, 02. Juni	Donnerstag, 03. Juni	Freitag, 04. Juni
Vorspeise	Maisgrießsuppe <sup>21,23</sup>	Bunter-Salat mit Joghurdressing <sup>21,23,24,26</sup>	Gemüsesuppe <sup>21,23</sup>	FRONLEICHNAM	BRÜCKENTAG
Menü 1	Schweineschnitzel <sup>14,17</sup> mit Jus, Karottengemüse und Kartoffelpüree <sup>21,26</sup>	Spaghetti <sup>15</sup> mit Rinderbolognese <sup>13,23</sup> und Reibekäse <sup>21</sup>	Gemüse-Fleischpfanne <sup>12</sup> mit Jus , Reis	FRONLEICHNAM	BRÜCKENTAG
Menü 2	Tortellini <sup>-15,17</sup> mit Gemüsefüllung <sup>23</sup> und Tomatensauce <sup>21,23</sup>	Kartoffelpuffer <sup>17,15</sup> , mit Apfelmuss <sup>3</sup>	Pellkartoffeln mit Quark <sup>21</sup> und Gemüse	FRONLEICHNAM	BRÜCKENTAG
Dessert	Früchtequark <sup>21</sup>	frisches Obst	Apfel-Grieß-Dessert <sup>3,15,21</sup>	FRONLEICHNAM	BRÜCKENTAG
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