

# Speisenplan für die KW 33 vom 12. August bis 16. August 2019



Mittagessen	Montag, 12. August	Dienstag, 13. August	Mittwoch, 14. August	Donnerstag, 15. August	Freitag, 16. August
Vorspeise	Mixsalat mit Joghurtdressing <sup>21,23,24,26</sup>	Karottensalat <sup>26</sup>	Gurken-Dillsalat <sup>17,21,24,26</sup>	Bunter-Salat mit Frenchdressing <sup>23,24,26</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>21,23</sup>
Menü	Tortellini <sup>15,17</sup> mit Gemüsefüllung <sup>23</sup> und Sahneseauce <sup>21</sup>	Pizza Margherita <sup>15</sup> mit Tomatensauce <sup>23</sup> und Käse <sup>21</sup> überbacken	Panierter Knusper-Seelachs <sup>15,18,21</sup> mit Tomatenfüllung, Kräutersauce <sup>21</sup> und Reis	Hot Dog <sup>13,23,24</sup> (vom Geflügel) mit Brötchen <sup>15</sup> , Mayonaise <sup>17,24</sup> und Ketchup <sup>8</sup>	Käsespätzle <sup>15,17</sup> mit Käse <sup>15</sup> überbacken und Röstzwiebeln
Dessert	Schokoladenpudding <sup>21</sup>	frisches Obst	Stracciatella-Joghurt <sup>21</sup>	frisches Obst	Eisbecher <sup>21</sup>
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