

# Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

<b>12</b>	<b>vom</b>	<b>18.03. - 24.03.</b>			<b>2024</b>
	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Suppe</b>	Grüne Bohnensuppe (B, C, J, CC, 16)	Champignoncremesuppe (B, C, J, CC, 16)	Eierflockensuppe (A, J, 16)	Gemüsesuppe (B, C, J, CC, 16)	Pastinakencremesuppe (B, C, CC, 16)
<b>kcal/BE</b>	<b>146/1,08</b>	<b>76/0,45</b>	<b>78/0,32</b>	<b>106/0,92</b>	<b>130/1,36</b>
<b>Hauptgericht</b>	Paniertes Geflügelschnitzel (C, CC) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Geschmortes Rindergulasch (C, CC, F, 7, 16) mit Spätzle (A, C, CC, 16)	Gebackenes Gemüseschnitzel (C, J, CC, FF) mit Tzatziki (B) und Fladenbrot (B, C, H, CC, DD) dazu Krautsalat (F)	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16)	Wiener Würstl (7, 4) mit Breze (C, DD, CC)
<b>kcal/BE</b>	<b>509/5,08</b>	<b>592/3,47</b>	<b>568/6,01</b>	<b>398/4,9</b>	<b>440/1,78</b>
<b>Dessert</b>	Obst	Pfirsichjoghurt (B, 1, 11, 16)	Obst		
<b>kcal/BE</b>	<b>61/1,2</b>	<b>124/1,3</b>	<b>61/1,2</b>	<b>0/0</b>	<b>0/0</b>
<b>Vegetarisch</b>	Sellerieschnitzel (J, C, CC) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Bunte Gemüsepfanne (16) mit Kräutersauce (B, C, CC, 16) dazu Reismudeln (C, CC)	Gebackenes Gemüseschnitzel (C, J, CC, FF) mit Tzatziki (B) und Fladenbrot (B, C, H, CC, DD) dazu Krautsalat (F)	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16)	Gemüse Nuggets (C, CC, DD, B) mit Breze (C, DD, CC)
<b>kcal/BE</b>	<b>385/3,28</b>	<b>554/6,09</b>	<b>568/6,01</b>	<b>398/4,9</b>	<b>244/2,96</b>
<b>Moslem</b>	Paniertes Geflügelschnitzel (C, CC) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Geschmortes Rindergulasch (C, CC, F, 7, 16) mit Spätzle (A, C, CC, 16)	Gebackenes Gemüseschnitzel (C, J, CC, FF) mit Tzatziki (B) und Fladenbrot (B, C, H, CC, DD) dazu Krautsalat (F)	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16)	Wiener Würstl (7, 4) mit Breze (C, DD, CC)
<b>kcal/BE</b>	<b>509/5,08</b>	<b>592/3,47</b>	<b>568/6,01</b>	<b>398/4,9</b>	<b>440/1,78</b>

In unseren Speisen können folgende Inhaltsstoffe vorhanden sein: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmackverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) mit Phosphat, (8) gewachst, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (13) unter Schutzatmosphäre verpackt, (14) mit taurin, (15) Kaliumsorbat, (16) mit Säuerungsmittel - wir verwenden kein Glutamat! Wir würzen mit JOD-Salz!

**!! Die kcal/BEangaben sind Durchschnittswerte und basieren auf der Portionseinheit von: Suppe 150ml., Hauptgerichte 300-450g., Dessert 150g. !!**

Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

Labora GmbH, Regensburg

Tel.Fax: 0941-7874150 mail: catering@labora-regensburg.de

**Das Labora Küchenteam wünscht Euch einen guten Appetit.**

Anregungen für Speisen nehmen wir gerne telefonisch, per Fax oder Mail entgegen.