

# Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

17	vom	22.04. - 28.04.				2024
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppe	Erbisencremesuppe (B, C, J, CC, 16)	Blumenkohlsuppe (B, C, J, CC, 16)	Rinderbrühe mit Nudeln (A, C, J, CC, 16)	Kartoffelsuppe (B, C, J, CC, 16)	Tomatensuppe (C, CC, 16)	
kcal/BE	146/1,08	114/0,7	112/1,3	85/0,62	66/1,05	
Hauptgericht	Große Bratwurst (B, 7, 4) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Kohlrabigemüse in Kräuterbechamel (B, C, CC, 16) mit hausgemachten Wedges	Putengeschnetzeltes (B, C, CC, 7, 16) in Currysauce (B, C, CC, 16) mit Früchten und Basmatireis	Cremiger Milchreis (B) mit Früchten und Apfelmus (3, 11, 16)	Nudeln (C, CC) mit Frischkäse-Tomatensauce (B, C, CC, 16)	
kcal/BE	541/2,5	315/2,42	649/9,08	371/4,62	432/6,24	
Dessert	Obst	Grießflammerie (B, C, CC)	Obst			
kcal/BE	61/1,2	106/0,92	61/1,2			
Vegetarisch	Überbackene Pfannkuchen mit Spargelfüllung (A, B, C, CC, 16) auf Bärlauchsauce (B, C, CC, 16)	Kohlrabigemüse in Kräuterbechamel (B, C, CC, 16) mit hausgemachten Wedges	Marktgemüse (16) mit Schnittlauchsauce (B, C, CC, 16) und Spätzle (A, C, CC, 16)	Cremiger Milchreis (B) mit Früchten und Apfelmus (3, 11, 16)	Nudeln (C, CC) mit Frischkäse-Tomatensauce (B, C, CC, 16)	
kcal/BE	546/3,95	315/2,42	536/5,06	371/4,62	432/6,24	
Moslem	Große Putenbratwurst (B, J, K, 7, 4) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Kohlrabigemüse in Kräuterbechamel (B, C, CC, 16) mit hausgemachten Wedges	Putengeschnetzeltes (B, C, CC, 7, 16) in Currysauce (B, C, CC, 16) mit Früchten und Basmatireis	Cremiger Milchreis (B) mit Früchten und Apfelmus (3, 11, 16)	Nudeln (C, CC) mit Frischkäse-Tomatensauce (B, C, CC, 16)	
kcal/BE	425/5,75	315/2,42	649/9,08	371/4,62	432/6,24	

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

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

Labora GmbH, Regensburg

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

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