

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

19	vom	09.05. - 15.05.			2022
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Zucchinicremesuppe (16, B, C, CC)	Rinderbrühe mit Eierstich (A, B, J, 16)	Grießsuppe (C, J, CC, 16)	Indische Kichererbsen-Kokossuppe (B, C, CC, 16)	Bärlauchcremesuppe (B, C, CC, 16)
kcal/BE	208/0,68	135/1,69	108/1	145/0,93	145/0,93
Hauptgericht	Mariniertes Hähnchenbrustfilet natur auf Currysauce (B, C, CC, 16) mit Reis	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16)	Putengulasch mit Paprika, Zucchini und Mais (B, C, CC, AA, 16) dazu Nudeln (C, CC)	Milchreis (B, 1) mit Früchten und Apfelmus (3, 11, 16)	Kibbelinge (Fischstücke in Backteig, A, B, C, L, CC) mit leichter Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) und Salzkartoffeln
kcal/BE	629/10,04	398/4,9	373,5/3,86	250/3,63	581/4,78
Dessert	Obst	Mandelpudding (B, AA, d, 1)	Obst		
kcal/BE	61/1,2	182,1/1,77	61/1,2		
Vegetarisch	Gebratenes Karottengemüse (16) auf Kerbelsauce (B, C, CC, 16) mit Backkartoffeln	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16)	Tellerrösti mit Tomate und Mozzarella (B) überbacken auf Kräutersauce (B, C, CC, 16)	Milchreis (B, 1) mit Früchten und Apfelmus (3, 11, 16)	Kartoffel-Frischkäsetaschen (B) mit buntem Pastinakenragout (B, C, J, CC, 16)
kcal/BE	440/3,52	398/4,9	581/3,21	250/3,63	554/4,19
Moslem	Mariniertes Hähnchenbrustfilet natur auf Currysauce (B, C, CC, 16) mit Reis	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16)	Putengulasch mit Paprika, Zucchini und Mais (B, C, CC, AA, 16) dazu Nudeln (C, CC)	Milchreis (B, 1) mit Früchten und Apfelmus (3, 11, 16)	Kibbelinge (Fischstücke in Backteig, A, B, C, L, CC) mit leichter Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) und Salzkartoffeln
kcal/BE	629/10,04	398/4,9	373,5/3,86	250/3,63	581/4,78

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.