

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

2	vom	10.01. - 16.01.			2022
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Eierflockensuppe (A, J)	Tomatensuppe (B, C, CC)	Erbsencremesuppe (B, C, CC)	Hühnerbrühe mit Reis (J, A, AA)	Gemüsesuppe (B, C, J, CC)
kcal/BE	78/0,32	66/1,05	146/1,08	114/0,7	106/1,05
Hauptgericht	Putengeschnetzeltes (B, C, CC, 7, AA) in Rahmsauce mit Reis dazu Salat	Fluffiger Kaiserschmarrn (A, B, C, CC) mit Apfelmus (3)	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16) mit Salat	Vegetarische Kohlroulade (A, C, CC) mit Paprikarahmsauce (B, C, CC) und hausgemachten Wedges	Panierter Fischtaler (B, C, L, CC) mit Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) und hausgemachten Kartoffelsalat (F) und Salat
kcal/BE	398/2,34	498/5,15	413/5	527/2,49	722/6,82
Dessert	Obst	Vanillepudding (B, 1, AA)	Obst		
kcal/BE	61/1,2	186/2,54	61/1,2		
Vegetarisch	Buntes Kartoffelgoulasch (C, J, CC) dazu Salat	Fluffiger Kaiserschmarrn (A, B, C, CC) mit Apfelmus (3)	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16) mit Salat	Vegetarische Kohlroulade (A, C, CC) mit Paprikarahmsauce (B, C, CC) und hausgemachten Wedges	Tagliatelle (C, CC) auf Ratatouillegemüse (C, CC) und Salat
kcal/BE	319/2,48	498/5,15	413/5	527/2,49	336/4,5
Moslem	Putengeschnetzeltes (B, C, CC, 7, AA) in Rahmsauce mit Reis dazu Salat	Fluffiger Kaiserschmarrn (A, B, C, CC) mit Apfelmus (3)	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16) mit Salat	Vegetarische Kohlroulade (A, C, CC) mit Paprikarahmsauce (B, C, CC) und hausgemachten Wedges	Panierter Fischtaler (B, C, L, CC) mit Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) und hausgemachten Kartoffelsalat (F) und Salat
kcal/BE	398/2,34	498/5,15	413/5	527/2,49	722/6,82

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.