

# Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

<b>22</b>	<b>vom</b>	<b>29.05. - 04.06.</b>			<b>2023</b>
	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Suppe</b>		Tomatencremesuppe (B, C, CC, 16)	Grießnockerlsuppe (A, B, C, J, CC, 16)	Blumenkohlsuppe (B, C, J, CC, 16)	Milde Currycremesuppe (B, C, CC, 16)
<b>kcal/BE</b>		<b>120/1,2</b>	<b>115/1,6</b>	<b>114/0,7</b>	<b>123/1,1</b>
<b>Hauptgericht</b>		Bunte Spätzle-Gemüsepfanne (A, C, J, CC, 16) mit Lauchsauce (B, C, CC, 16)	Putengulasch mit Paprika, Zucchini und Mais (B, C, CC, AA, 16) dazu Reis	Topfenrupfi (A, B, C, CC) mit Apfelmus (3, 11, 16)	Panierter Fischtaler (B, C, L, CC) mit Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) und hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)
<b>kcal/BE</b>		<b>496/3,29</b>	<b>427,5/5,61</b>	<b>516/4,7</b>	<b>707/5,53</b>
<b>Dessert</b>		Milchreis (B)	Obst		
<b>kcal/BE</b>		<b>265/3,7</b>	<b>61/1,2</b>		
<b>Vegetarisch</b>		Bunte Spätzle-Gemüsepfanne (A, C, J, CC, 16) mit Lauchsauce (B, C, CC, 16)	Gebratenes Frühlingsgemüse auf Kerbelsauce (B, C, CC, 16) und hausgemachten Wedges	Topfenrupfi (A, B, C, CC) mit Apfelmus (3, 11, 16)	Pastinaken-Steckrüben-Rösti auf Rahmkarotten (B, C, CC, 16)
<b>kcal/BE</b>		<b>496/3,29</b>	<b>341/3,01</b>	<b>516/4,7</b>	<b>456/0,54</b>
<b>Moslem</b>		Bunte Spätzle-Gemüsepfanne (A, C, J, CC, 16) mit Lauchsauce (B, C, CC, 16)	Putengulasch mit Paprika, Zucchini und Mais (B, C, CC, AA, 16) dazu Reis	Topfenrupfi (A, B, C, CC) mit Apfelmus (3, 11, 16)	Panierter Fischtaler (B, C, L, CC) mit Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) und hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)
<b>kcal/BE</b>		<b>496/3,29</b>	<b>427,5/5,61</b>	<b>516/4,7</b>	<b>707/5,53</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.