

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

25	vom	20.06. - 26.06.			2022
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Kohlrabicremesuppe (B, C, CC, 16) mit Kräutern	Rinderbrühe mit Nudeln (A, C, J, CC, 16)	Zwiebelcremesuppe (B, C, CC, 16)	Maiscremesuppe (B, C, CC, AA, 16)	Minestrone mit Reis (J, 16)
kcal/BE	117/0,8	112/1,89	92/0,56	152/1,15	81/0,4
Hauptgericht	Fruchtiges Putencurry (B, C, CC) mit Basmatireis	Schinkennudeln (C, 7, CC, 2, 3) mit Tomatensauce (B, C, CC, 16)	Gebratenes Blumenkohlmedaillon (A, B, C, J, CC) mit Kräuterdip (B) dazu Salzkartoffeln	Riesenhamburger (A, B, C, CC, H) mit Burgersauce (A, K, 1, 3, 11)	Pfannkuchen (A, B, C, CC, AA) mit Marmelade zum selber füllen
kcal/BE	439/7,97	593/4,96	494/3,74	648/6,12	460/3,1
Dessert	Obst	Nußpudding (B, AA, a, 1)	Obst		
kcal/BE	61/1,2	160/2,49	61/1,2		
Vegetarisch	überbackener Gemüse Kuchen (B, C, J, CC)	Nudeln (C, CC) mit Tomatensauce (B, C, CC, 16)	Gebratenes Blumenkohlmedaillon (A, B, C, J, CC) mit Kräuterdip (B) dazu Salzkartoffeln	Veggieburger mit Burgersauce (A, K, 1, 3, 11)	Pfannkuchen (A, B, C, CC, AA) mit Marmelade zum selber füllen
kcal/BE	360/0,3	375/5,06	494/3,74	569/2,88	460/3,1
Moslem	Fruchtiges Putencurry (B, C, CC) mit Basmatireis	Nudeln (C, CC) mit Tomatensauce (B, C, CC, 16)	Gebratenes Blumenkohlmedaillon (A, B, C, J, CC) mit Kräuterdip (B) dazu Salzkartoffeln	Riesenhamburger (A, B, C, CC, H) mit Burgersauce (A, K, 1, 3, 11)	Pfannkuchen (A, B, C, CC, AA) mit Marmelade zum selber füllen
kcal/BE	439/7,97	375/5,06	494/3,74	648/6,12	460/3,1

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.