

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

27	vom	03.07. - 09.07.			2023
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Zwiebelcremesuppe (B, C, CC, 16)	Perlgraupensuppe (C, J, CC, 16)	Rinderbrühe mit Grießklößchen (A, B, C, J, CC, 16)	Spinatcremesuppe (B, C, CC, 16)	Kichererbsen-Kokossuppe (B, C, CC, 16)
kcal/BE	92/0,56	112/1,3	146/1,08	116/0,47	145/0,93
Hauptgericht	Cordon bleu vom Schwein (B, C, 2, 3, CC) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Nudeln (C, CC) mit Gemüsebolognese (J, C, CC, 16)	Paprikageschnetzeltes (B, C, CC, 16) von der Pute mit Risi Bisi (16)	Currywurst (7) mit Ketchupsauce (11, 16) und Backkartoffeln	Cremige Käsespätzle (A, B, C, CC) mit Kräutersauce (B, C, CC, 16)
kcal/BE	549/3,9	472/5,55	674/5,51	760/6,03	587/3,99
Dessert	Obst	Vanillejoghurt (B, 1, AA)	Obst		
kcal/BE	61/1,2	153/2,49	61/1,2		
Vegetarisch	Vollkorn-Gemüsetaler (A, C, J, CC) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Nudeln (C, CC) mit Gemüsebolognese (J, C, CC, 16)	Schmorgemüse (C, CC) auf Kerbelsauce (B, C, CC, 16) mit Petersilienkartoffeln (B)	Gemüseschnitzel (C, J, CC, FF) mit Ketchupsauce (11, 16) und Backkartoffeln	Cremige Käsespätzle (A, B, C, CC) mit Kräutersauce (B, C, CC, 16)
kcal/BE	390/4,25	472/5,55	566/4,81	628/6,26	587/3,99
Moslem	Geflügel Cordon bleu (B, C, 2, 7, CC) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Nudeln (C, CC) mit Gemüsebolognese (J, C, CC, 16)	Paprikageschnetzeltes (B, C, CC, 16) von der Pute mit Risi Bisi (16)	Putencurrywurst (J, 2, 3) mit Ketchupsauce (11, 16) und Backkartoffeln	Cremige Käsespätzle (A, B, C, CC) mit Kräutersauce (B, C, CC, 16)
kcal/BE	518/3,3	472/5,55	674/5,51	535/5,28	587/3,99

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.