

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

28	vom				2024
	08.07. - 14.07.				
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Kräutercremesuppe (B, C, CC, 16)	Lauchcremesuppe (B, C, CC, 16)	Hühnerbrühe mit Reis (J, A)	Broccolicremesuppe (B, C, J, CC, 16)	Paprikacremesuppe (B, C, CC, 16)
kcal/BE	145/0,93	182/1	114/0,7	114/0,7	206/0,8
Hauptgericht	Leberkäse (7, 4) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Gemüseburger (A, B, C, CC, H) mit Burgersauce (A, K, 1, 3, 11) und saftigen Tomaten	Nudeln (C, CC) mit Tomatensauce (C, CC, 16)	Gebackene Maismedaillions (A, B) mit Gemüsesalsa (C, CC, J, 11, 16) und Reis	Fischstäbchen (A, C, CC) mit Rahmspinat (B, C, CC, 16) und Kartoffeln
kcal/BE	395/3,29	651/4,42	375/5,06	664/9,65	482/4,52
Dessert	Obst	Beerenjoghurt (B, 1)	Obst		
kcal/BE	61/1,2	135/0,3	61/1,2		
Vegetarisch	Karotten-Sesam-Knusperschnitzel (C, CC, H) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Gemüseburger (A, B, C, CC, H) mit Burgersauce (A, K, 1, 3, 11) und saftigen Tomaten	Nudeln (C, CC) mit Tomatensauce (C, CC, 16)	Gebackene Maismedaillions (A, B) mit Gemüsesalsa (C, CC, J, 11, 16) und Reis	Gemüse Nuggets (C, CC, DD, B) mit Rahmspinat (B, C, CC, 16) und Kartoffeln
kcal/BE	505/2,4	651/4,42	375/5,06	664/9,65	419/3,98
Moslem	Putenleberkäse (7, 4) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Gemüseburger (A, B, C, CC, H) mit Burgersauce (A, K, 1, 3, 11) und saftigen Tomaten	Nudeln (C, CC) mit Tomatensauce (C, CC, 16)	Gebackene Maismedaillions (A, B) mit Gemüsesalsa (C, CC, J, 11, 16) und Reis	Fischstäbchen (A, C, CC) mit Rahmspinat (B, C, CC, 16) und Kartoffeln
kcal/BE	385/3,28	651/4,42	375/5,06	664/9,65	482/4,52

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.