

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

3	vom	17.01. - 23.01.			2022
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Broccolicremesuppe (B, C, CC)	Pfannkuchensuppe (A, B, C, CC, J)	Spinatcremesuppe (B, C, CC)	Perlgraupensuppe (C, J, CC)	Gemüsesuppe (B, C, J, CC)
kcal/BE	114/0,7	40/0,5	116/0,47	112/1,89	106/1,05
Hauptgericht	Rohrnu del (A, B, C, CC) mit Vanillesauce (B, 1, AA)	Geschmortes Rindergoulasch (C, F, CC, 7, AA) mit Nudeln (C, CC) dazu Salat	Hähnchen-Gemüseragout (B, C, J, CC) mit Reis	Penne (C, CC) mit Hackfleisch-Lauchsauce (B, C, CC) dazu Salat	Gebratenes Blumenkohlmedaillon (A, B, C, J, CC) mit Kräuterdip (B) und hausgemachten Wedges dazu Salat
kcal/BE	669/5,88	516/4,38	374/1,91	439/4,49	549/2,64
Dessert	Obst	Pfirsichjoghurt (B, 1, AA)	Obst		
kcal/BE	61/1,2	124/1,3	61/1,2		
Vegetarisch	Rohrnu del (A, B, C, CC) mit Vanillesauce (B, 1, AA)	Tellerrösti mit Tomate und Mozzarella (B) überbacken auf Pestosauce (B, C, CC, AA)	Vegetarischer Linseneintopf (C, J, CC) mit Brot (C, EE, CC)	Penne (C, CC) mit Lauchsauce (B, C, CC) dazu Salat	Gebratenes Blumenkohlmedaillon (A, B, C, J, CC) mit Kräuterdip (B) und hausgemachten Wedges dazu Salat
kcal/BE	669/5,88	573/3,1	631/6,86	439/4,49	549/2,64
Moslem	Rohrnu del (A, B, C, CC) mit Vanillesauce (B, 1, AA)	Geschmortes Rindergoulasch (C, F, CC, 7, AA) mit Nudeln (C, CC) dazu Salat	Hähnchen-Gemüseragout (B, C, J, CC) mit Reis	Penne (C, CC) mit Hackfleisch-Lauchsauce (B, C, CC) dazu Salat	Gebratenes Blumenkohlmedaillon (A, B, C, J, CC) mit Kräuterdip (B) und hausgemachten Wedges dazu Salat
kcal/BE	669/5,88	516/4,38	374/1,91	439/4,49	549/2,64

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.