

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

30	vom				22.07. - 28.07.	2024
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppe	Grüne Bohnensuppe (B, C, J, CC, 16)	Champignoncremesuppe (B, C, J, CC, 16)	Eierflockensuppe (A, J, 16)	Gemüsesuppe (B, C, J, CC, 16)	Pastinakencremesuppe (B, C, CC, 16)	
kcal/BE	146/1,08	76/0,45	78/0,32	106/0,92	130/1,36	
Hauptgericht	Cevapcici (A, C, K, CC) mit Salsadip (11, 16) und Reis	Gebackene Maismedaillions (A, B) auf Tomatensauce (C, CC, 16) mit hausgemachten Kartoffelpüree (B)	Putengeschnetztes (B, C, CC, 7, 16) in Curry-Cocossauce (B, C, CC) mit Basmatireis	Nudeln (C, CC) mit Sojabolognese (C, CC, 16)	Wiener Würstl (7, 4) mit Breze (C, DD, CC)	
kcal/BE	715/10,35	578/5,9	649/9,08	351/5,03	440/1,78	
Dessert	Obst	Pfirsichjoghurt (B, 1, 11, 16)	Obst			
kcal/BE	61/1,2	124/1,3	61/1,2			
Vegetarisch	Falafelbällchen (H, J) mit Salsadip (11, 16) und Reis	Gebackene Maismedaillions (A, B) auf Tomatensauce (C, CC, 16) mit hausgemachten Kartoffelpüree (B)	Kartoffel-Gemüseauflauf (B, C, J, CC, 16) auf Schwammerlsauce (B, C, CC, 16)	Nudeln (C, CC) mit Sojabolognese (C, CC, 16)	Gemüse Nuggets (C, CC, DD, B) mit Breze (C, DD, CC)	
kcal/BE	674/11,64	578/5,9	383/0,61	351/5,03	244/2,96	
Moslem	Cevapcici (A, C, K, CC) mit Salsadip (11, 16) und Reis	Gebackene Maismedaillions (A, B) auf Tomatensauce (C, CC, 16) mit hausgemachten Kartoffelpüree (B)	Putengeschnetztes (B, C, CC, 7, 16) in Curry-Cocossauce (B, C, CC) mit Basmatireis	Nudeln (C, CC) mit Sojabolognese (C, CC, 16)	Putenwiener (7, 2, 3) mit Breze (C, DD, CC)	
kcal/BE	715/10,35	578/5,9	649/9,08	351/5,03	413/2,5	

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

Das Labora Küchenteam wünscht Euch einen guten Appetit.

Labora GmbH, Regensburg

Anregungen für Speisen nehmen wir gerne telefonisch, per Fax oder Mail entgegen.

Tel.Fax: 0941-7874150 mail: catering@labora-regensburg.de