

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

37	vom	09.09. - 15.09.			2024
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe		Lauchcremesuppe (B, C, CC, 16)	Hühnerbrühe mit Reis (J, A)	Broccolicremesuppe (B, C, J, CC, 16)	Paprikacremesuppe (B, C, CC, 16)
kcal/BE		182/1	114/0,7	114/0,7	206/0,8
Hauptgericht				Kartoffelgulasch (C, J, CC, 16)	Fischstäbchen (A, C, CC) mit Rahmspinat (B, C, CC, 16) und Kartoffeln
kcal/BE				272/2	482/4,52
Dessert		Süßriegel	Obst		
kcal/BE		lt. Etikett	61/1,2		
Vegetarisch		Gemüseschnitzel (C, J, CC, FF) in der Semmel (C, CC)	Gemüse-Knusperbagel (A, C, CC, J) in der Semmel (C, CC)	Kartoffelgulasch (C, J, CC, 16)	Gemüse Nuggets (C, CC, DD, B) mit Rahmspinat (B, C, CC, 16) und Kartoffeln
kcal/BE		569/7,95	478/5,75	272/2	419/3,98
Moslem		Putenleberkäse (7, 4) in der Semmel (C, CC)	Paniertes Geflügelschnitzel (C, CC) in der Semmel (C, CC)	Kartoffelgulasch (C, J, CC, 16)	Fischstäbchen (A, C, CC) mit Rahmspinat (B, C, CC, 16) und Kartoffeln
kcal/BE		461/4,9	585/6,53	272/2	482/4,52

In unseren Speisen können folgende Inhaltsstoffe vorhanden sein: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (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