

# Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

<b>39</b>	<b>vom</b>	<b>26.09. - 02.10.</b>				<b>2022</b>
	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	
<b>Suppe</b>	Klare bunte Gemüsesuppe (J, 16) mit Reis	Zucchinicremesuppe (16, B, C, CC) mit Thymian	Kürbiscremesuppe (B, C, CC, 16)	Indische Kichererbsen-Kokossuppe (B, C, CC, 16)	Lauchcremesuppe (B, C, CC, 16)	
<b>kcal/BE</b>	<b>343/5,64</b>	<b>208/0,68</b>	<b>109/0,71</b>	<b>145/0,93</b>	<b>182/1</b>	
<b>Hauptgericht</b>	Piccata vom Hähnchenbrustfilet (B, C, CC) mit Tomatensauce (B, C, CC, 16) und Nudeln (C, CC)	Herbstlicher Gemüseeintopf (J, 16) mit Brot (C, EE, CC)	Putenfricassee (B, C, CC, 16) "Bäuerin Art" mit Reis	Spinatcanneloni (A, B, C, CC) mit Käse (B) überbacken auf Tomatensauce (B, C, CC, 16)	Vegetarische Knusperpflanzlerl (A, B, C, CC, AA, I, J, K, H, E) auf Paprika-Zuchinnigemüse (C, CC, 16)	
<b>kcal/BE</b>	<b>795/6,86</b>	<b>462/2,36</b>	<b>459,5/5,8</b>	<b>494/6,46</b>	<b>710/6,18</b>	
<b>Dessert</b>	Obst	Erdbeerjoghurt (B, 1, AA)	Obst			
<b>kcal/BE</b>	<b>61/1,2</b>	<b>145/0,93</b>	<b>61/1,2</b>			
<b>Vegetarisch</b>	Spinatstrudel (B, C, CC) auf leichter Knoblauchsauce (B, C, CC, 16) mit Backkartoffeln	Herbstlicher Gemüseeintopf (J, 16) mit Brot (C, EE, CC)	Dampfkartoffeln mit Rahmblumenkohl (B, C, CC, 16)	Spinatcanneloni (A, B, C, CC) mit Käse (B) überbacken auf Tomatensauce (B, C, CC, 16)	Vegetarische Knusperpflanzlerl (A, B, C, CC, AA, I, J, K, H, E) auf Paprika-Zuchinnigemüse (C, CC, 16)	
<b>kcal/BE</b>	<b>781/3,4</b>	<b>462/2,36</b>	<b>425/2</b>	<b>494/6,46</b>	<b>710/6,18</b>	
<b>Moslem</b>	Piccata vom Hähnchenbrustfilet (B, C, CC) mit Tomatensauce (B, C, CC, 16) und Nudeln (C, CC)	Herbstlicher Gemüseeintopf (J, 16) mit Brot (C, EE, CC)	Putenfricassee (B, C, CC, 16) "Bäuerin Art" mit Reis	Spinatcanneloni (A, B, C, CC) mit Käse (B) überbacken auf Tomatensauce (B, C, CC, 16)	Vegetarische Knusperpflanzlerl (A, B, C, CC, AA, I, J, K, H, E) auf Paprika-Zuchinnigemüse (C, CC, 16)	
<b>kcal/BE</b>	<b>795/6,86</b>	<b>462/2,36</b>	<b>459,5/5,8</b>	<b>494/6,46</b>	<b>710/6,18</b>	

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

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.