

# Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

<b>4</b>	<b>vom</b>	<b>23.01. - 29.01.</b>				<b>2023</b>
	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	
<b>Suppe</b>	Kohlrabicremesuppe (B, C, CC, 16)	Pfannkuchensuppe (A, B, C, J, CC, 16)	Zwiebelcremesuppe (B, C, CC, 16)	Maiscremesuppe (B, C, CC, AA, 16)	Indische Kichererbsen-Kokossuppe (B, C, CC, 16)	
<b>kcal/BE</b>	<b>117/0,8</b>	<b>98/0,77</b>	<b>92/0,56</b>	<b>152/1,15</b>	<b>145/0,93</b>	
<b>Hauptgericht</b>	Chilli con Carne (C, CC, 7, AA, 16) mit Fladenbrot (B, C, H, CC, DD)	Paprikageschnetzeltes (B, C, CC, 16) von der Pute mit Reis	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16)	Tortellini mit Spinatfüllung (A, B, C, CC) mit Käsesauce (B, C, CC, 16)	Panierter Fischtaler (B, C, L, CC) mit Sauce Tatar (A, K, L, B, 1, 3) und hausgemachten Kartoffelsalat (F, 16)	
<b>kcal/BE</b>	<b>566/3,63</b>	<b>660/5,75</b>	<b>398/4,9</b>	<b>546/4,65</b>	<b>721/6,07</b>	
<b>Dessert</b>	Obst	Nektarinenpudding (B, 1, AA, 11, 16)	Obst			
<b>kcal/BE</b>	<b>61/1,2</b>	<b>142/1,61</b>	<b>61/1,2</b>			
<b>Vegetarisch</b>	Winterliche Gemüsepfanne (16) mit Kräuterdip (B) und Salzkartoffeln	Überbackener Zucchini-Tomatenkuchen (B, C, CC)	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16)	Tortellini mit Spinatfüllung (A, B, C, CC) mit Käsesauce (B, C, CC, 16)	Gemüse-Knusperbagel (A, C, CC, J) mit Sauce Tatar (A, K, L, B, 1, 3) und hausgemachten Kartoffelsalat (F, 16)	
<b>kcal/BE</b>	<b>462/4,39</b>	<b>345/2,8</b>	<b>398/4,9</b>	<b>546/4,65</b>	<b>598/3,55</b>	
<b>Moslem</b>	Chilli con Carne (C, CC, 7, AA, 16) mit Fladenbrot (B, C, H, CC, DD)	Paprikageschnetzeltes (B, C, CC, 16) von der Pute mit Reis	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16)	Tortellini mit Spinatfüllung (A, B, C, CC) mit Käsesauce (B, C, CC, 16)	Panierter Fischtaler (B, C, L, CC) mit Sauce Tatar (A, K, L, B, 1, 3) und hausgemachten Kartoffelsalat (F, 16)	
<b>kcal/BE</b>	<b>566/3,63</b>	<b>660/5,75</b>	<b>398/4,9</b>	<b>546/4,65</b>	<b>721/6,07</b>	

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.