

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

8	vom	19.02. - 25.02.			2024
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Erbisencremesuppe (B, C, J, CC, 16)	Blumenkohlsuppe (B, C, J, CC, 16)	Rinderbrühe mit Nudeln (A, C, J, CC, 16)	Kartoffelsuppe (B, C, J, CC, 16)	Tomatensuppe (C, CC, 16)
kcal/BE	146/1,08	114/0,7	112/1,3	85/0,62	66/1,05
Hauptgericht	Warmer Leberkäse (7, 4) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Schinkennudeln (C, 7, CC, 2, 3) mit Tomatensauce (C, CC, 16)	Rahmblumenkohl (B, C, CC, 16) mit frischen Kräutern und Dampfkartoffeln	Fluffige Quarkbällchen (A, B, C, CC) mit Vanillesauce (B, 1)	Gemüseschnitzel (C, J, CC, FF) mit kalter Kräutersauce (B, 16) und Dampfkartoffeln
kcal/BE	395/3,29	593/4,96	425/2	463/2	542/6,46
Dessert	Obst	Grießflammerie (B, C, CC)	Obst		
kcal/BE	61/1,2	106/0,92	61/1,2		
Vegetarisch	Frische Marktgemüsepfanne (16) mit Kräutersauce (B, C, CC, 16) und Salzkartoffeln	Nudeln (C, CC) mit Tomatensauce (C, CC, 16)	Rahmblumenkohl (B, C, CC, 16) mit frischen Kräutern und Dampfkartoffeln	Fluffige Quarkbällchen (A, B, C, CC) mit Vanillesauce (B, 1)	Gemüseschnitzel (C, J, CC, FF) mit kalter Kräutersauce (B, 16) und Dampfkartoffeln
kcal/BE	424/3,99	375/5,06	425/2	463/2	542/6,46
Moslem	Warmer Putenleberkäse (7, 4) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Schinkennudeln (C, 7, CC, 2, 3) mit Tomatensauce (C, CC, 16)	Rahmblumenkohl (B, C, CC, 16) mit frischen Kräutern und Dampfkartoffeln	Fluffige Quarkbällchen (A, B, C, CC) mit Vanillesauce (B, 1)	Gemüseschnitzel (C, J, CC, FF) mit kalter Kräutersauce (B, 16) und Dampfkartoffeln
kcal/BE	385/3,28	593/4,96	425/2	463/2	542/6,46

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.