

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

37	vom		13.09. - 19.09.			2021
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppe	Pfannkuchensuppe (A, B, C, J, CC)	Käsecremesuppe (B, C, CC)	Erbsencremesuppe (B, C, CC)	Bunte Grießsuppe (C, J, CC)	Gemüsesuppe (B, C, J, CC)	
kcal/BE	98/0,5	180/0,8	146/1,08	108/1	106/1,05	
Hauptgericht	Mildes fruchtiges Putencurry (B, C, CC) mit Basmatireis und Salat	Spaghetti (C, CC) mit Bolognese (C, CC) und Salat	Pfannkuchen mit Schokoladenfüllung (A, B, C, E, CC, a) auf Vanillesauce (B, 1, AA)	Geschmortes Rindergoulasch (C, F, CC, 7, AA) mit Spätzle (A, C, CC) und Salat	Rührei (A, B) mit Rahmspinat (B, C, CC) und Salzkartoffeln	
kcal/BE	509/2,98	366/4,4	664/7,06	522/3,75	437/2,7	
Dessert	Obst	Schokoladenpudding (B, AA)	Obst			
kcal/BE	61/1,2	186/2,54	61/1,2			
Vegetarisch	Hirtentasche (A, B, C, CC) auf Paprikarahmsauce (B, C, CC) mit Kroketten (B) und Salat	Spaghetti (C, CC) mit Tomatensauce (B, C, CC) und Salat	Pfannkuchen mit Schokoladenfüllung (A, B, C, E, CC, a) auf Vanillesauce (B, 1, AA)	Kartoffel-Gemüsepfanne (J, C, CC) mit Olivensauce (B, C, CC) und Salat	Rührei (A, B) mit Rahmspinat (B, C, CC) und Salzkartoffeln	
kcal/BE	635/4,94	390/5,16	664/7,06	593/4,34	437/2,7	
Moslem	Mildes fruchtiges Putencurry (B, C, CC) mit Basmatireis und Salat	Spaghetti (C, CC) mit Bolognese (C, CC) und Salat	Pfannkuchen mit Schokoladenfüllung (A, B, C, E, CC, a) auf Vanillesauce (B, 1, AA)	Geschmortes Rindergoulasch (C, F, CC, 7, AA) mit Spätzle (A, C, CC) und Salat	Rührei (A, B) mit Rahmspinat (B, C, CC) und Salzkartoffeln	
kcal/BE	509/2,98	366/4,4	664/7,06	522/3,75	437/2,7	

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