

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

40	vom	30.09. - 06.10.			2024
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Erbensencremesuppe (B, C, J, CC, 16)	Tomatencremesuppe (B, C, CC, 16)	Grießnockerlsuppe (A, B, C, J, CC, 16)		Milde Currycremesuppe (B, C, CC, 16)
kcal/BE	146/1,08	120/1,2	115/1,6		123/1,1
Hauptgericht	Chilli con Carne (C, CC, 7, 16) mit Reis	Riesenhamburger (A, B, C, CC, H) mit Burgersauce (A, K, 1, 3, 11) und saftigen Tomaten	Nudeln (C, CC) mit Frischkäse-Tomatensauce (B, C, CC, 16)		Backfischecken (B, C, K, CC) mit Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) und hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)
kcal/BE	676/6,88	730/7,66	432/6,24		691/6,08
Dessert	Obst	Milchreis (B)	Obst		
kcal/BE	61/1,2	265/3,7	61/1,2		
Vegetarisch	Vegetarisches Chilli sin carne (C, CC, 7, 16) mit Reis	Gemüseburger (A, B, C, CC, H) mit Burgersauce (A, K, 1, 3, 11) und saftigen Tomaten	Nudeln (C, CC) mit Frischkäse-Tomatensauce (B, C, CC, 16)		Weißkrauteintopf mit Kartoffeln (J, 16) und Wurzelgemüse dazu Brot (C, EE, CC)
kcal/BE	596/8,5	651/4,42	432/6,24		500/3,55
Moslem	Chilli con Carne (C, CC, 7, 16) mit Reis	Riesenhamburger (A, B, C, CC, H) mit Burgersauce (A, K, 1, 3, 11) und saftigen Tomaten	Nudeln (C, CC) mit Frischkäse-Tomatensauce (B, C, CC, 16)		Backfischecken (B, C, K, CC) mit Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) und hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)
kcal/BE	676/6,88	730/7,66	432/6,24		691/6,08

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