

# Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

41	vom	11.10. - 17.10.				2021
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppe	Kohlrabicremesuppe (B, C, CC)	Rinderbrühe mit Maultaschen (C, J, CC)	Broccolicremesuppe (B, C, CC)	Eierflockensuppe (A, J)	Paprikacremesuppe (B, C, CC)	
kcal/BE	117/0,8	165/0,88	114/0,7	78/0,32	206/0,8	
Hauptgericht	Hackbällchen (A, B, C, CC) in Rahmsauce (B, C, CC, 7, AA) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (B) dazu Gemüse natur	Überbackene Canneloni con carne (J, C, CC, FF)(Spuren, A, B, L, I) in Tomatensauce (B, C, CC) mit Salat	Fluffige Quarkbällchen (A, B, C, CC) auf Vanillesauce (B, 1, AA)	Quinoa-Erbesen-Brätling (C, B, J, AA) auf buntem Pastinakenragout (B, C, J, CC)	Kibbelinge (Fischstücke in Backteig, A, B, C, L, CC) mit Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) dazu hausgemachten Kartoffelsalat (F) und Salat	
kcal/BE	751/3,5	471/4,16	463/2	512/4,79	676/5,08	
Dessert	Obst	Bananenjoghurt (B, 1, AA)	Obst			
kcal/BE	61/1,2	124/1,3	61/1,2			
Vegetarisch	Überbackener Kürbiskuchen (B, C, CC) mit Salat	Kohlrabigemüse in Kräuterbechamel (B, C, CC) mit Salzkartoffeln	Fluffige Quarkbällchen (A, B, C, CC) auf Vanillesauce (B, 1, AA)	Quinoa-Erbesen-Brätling (C, B, J, AA) auf buntem Pastinakenragout (B, C, J, CC)	Tagliatelle (C, CC) mit Ratatouillegemüse (C, CC)	
kcal/BE	373/0,96	275/3,69	463/2	512/4,79	321/4,4	
Moslem	Köttbullar (Fleischbällchen) (A, C, CC) in Rahmsauce (B, C, CC, 7, AA) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (B) dazu Gemüse natur	Überbackene Canneloni con carne (J, C, CC, FF)(Spuren, A, B, L, I) in Tomatensauce (B, C, CC) mit Salat	Fluffige Quarkbällchen (A, B, C, CC) auf Vanillesauce (B, 1, AA)	Quinoa-Erbesen-Brätling (C, B, J, AA) auf buntem Pastinakenragout (B, C, J, CC)	Kibbelinge (Fischstücke in Backteig, A, B, C, L, CC) mit Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) dazu hausgemachten Kartoffelsalat (F) und Salat	
kcal/BE	767/3,34	471/4,16	463/2	512/4,79	676/5,08	

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