

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

47	vom	22.11. - 28.11.				2021
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppe	Broccolicremesuppe (B, C, CC)	Rinderbrühe mit Nudeln (A, C, J, CC)	Asiatische Gemüsesuppe (C, I, J, AA, CC)	Gemüsesuppe (B, C, J, CC)	Karottencremesuppe (B, C, CC)	
kcal/BE	114/0,7	112/1,89	202/0,6	106/1,05	123/1,1	
Hauptgericht	Große Bratwurst (B, 7, 4) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (B) und Rahmgemüse (B, C, J, CC)	Penne (C, CC) mit Schinken-Sahnesauce (B, C, 7, CC, 2, 3) und Salat	Hausmariniertes Gyros mit Tzaziki (B) dazu Fladenbrot (B, C, H, CC, DD) und Krautsalat (F)	Rahmblumenkohl (B, C, CC) mit Salzkartoffeln und Salat	Ofenfrischer Apfelstrudel (C, CC) mit Vanillesauce (B, 1, AA)	
kcal/BE	630/2,34	591/4,1	722/3,95	440/2,1	647/5,92	
Dessert	Obst	Erdbeerjoghurt (B, 1, AA)	Obst			
kcal/BE	61/1,2	145/0,93	61/1,2			
Vegetarisch	Überbackene Pfannkuchen mit Zucchini-Füllung (A, B, C, CC, AA) auf Knoblauchsauce (B, C, CC) mit Salat	Penne (C, CC) mit Tomatensauce (B, C, CC) und Salat	Vegetarischer Linseneintopf (C, J, CC) mit Brot (C, EE, CC)	Rahmblumenkohl (B, C, CC) mit Salzkartoffeln und Salat	Ofenfrischer Apfelstrudel (C, CC) mit Vanillesauce (B, 1, AA)	
kcal/BE	607/4,88	390/5,16	631/6,86	440/2,1	647/5,92	
Moslem	Große Putenbratwurst (B, J, K, 7, 4) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (B) und Rahmgemüse (B, C, J, CC)	Penne (C, CC) mit Tomatensauce (B, C, CC) und Salat	Hausmariniertes Putengyros mit Tzaziki (B) dazu Fladenbrot (B, C, H, CC, DD) und Krautsalat (F)	Rahmblumenkohl (B, C, CC) mit Salzkartoffeln und Salat	Ofenfrischer Apfelstrudel (C, CC) mit Vanillesauce (B, 1, AA)	
kcal/BE	514/4,67	390/5,16	612/3,75	440/2,1	647/5,92	

In unseren Speisen können folgende Inhaltsstoffe vorhanden sein: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (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