

# Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

24	vom	14.06. - 20.06.				2021
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppe	Blumenkohlsuppe (B, C, CC)	Hühnerbrühe mit Pfannkuchenstreifen (A, B, C, J, CC)	Spargelcremesuppe (B, C, CC) mit Schnittlauch	Suppe von weißen Bohnen (C, CC)	Gemüsesuppe (B, C, J, CC)	
kcal/BE	114/0,7	138/1,98	99/1,13	149/1,29	106/1,05	
Hauptgericht	Germknödel (A, B, C, CC) auf Vanillesauce (B, 1, AA)	Geschmortes Rindergoulasch (C, F, CC, 7, AA) mit Spätzle (A, C, CC) und Salat	Hausmariniertes Gyros mit Tzaziki (B) und Fladenbrot (B, C, H, CC, DD) dazu Krautsalat (F)	Paniertes Schweineschnitzel (A, C, CC) mit warmem hausgemachtem Kartoffelsalat (F) und Salat	Spaghetti (C, CC) mit buntem Spargelragout (B, C, CC) und Salat	
kcal/BE	627/5,45	522/3,75	722/3,95	551/5,1	416/4,57	
Dessert	Obst	Pfirsichjoghurt (B, 1, AA)	Obst			
kcal/BE	61/1,2	124/1,3	61/1,2			
Vegetarisch	Germknödel (A, B, C, CC) auf Vanillesauce (B, 1, AA)	Große Frühlingsrolle (A, C, J, CC) in Asiasauce (C, I, J, AA, CC) mit Basmatireis	Bunte Kartoffel-Gemüsepfanne (J, C, CC) mit Kerbelsauce (B, C, CC) und Salat	Überbackene Pfannkuchen mit Spinatfüllung (A, B, C, CC, AA) auf milder Knoblauchsauce (B, C, CC) und Salat	Spaghetti (C, CC) mit buntem Spargelragout (B, C, CC) und Salat	
kcal/BE	627/5,45	750/1,39	565/4,71	587/4,7	416/4,57	
Moslem	Germknödel (A, B, C, CC) auf Vanillesauce (B, 1, AA)	Geschmortes Rindergoulasch (C, F, CC, 7, AA) mit Spätzle (A, C, CC) und Salat	Hausmariniertes Putengyros mit Tzaziki (B) und Fladenbrot (B, C, H, CC, DD) dazu Krautsalat (F)	Paniertes Putenschnitzel (C, CC) mit warmem hausgemachtem Kartoffelsalat (F) und Salat	Spaghetti (C, CC) mit buntem Spargelragout (B, C, CC) und Salat	
kcal/BE	627/5,45	522/3,75	612/3,75	524/4,98	416/4,57	

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