

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

3	vom	16.01. - 22.01.			2023
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Perlgraupensuppe (C, J, CC, 16)	Hühnerbrühe mit Backerbsen (A, B, C, J, CC, AA)	Spinatcremesuppe (B, C, CC, 16)	Kartoffelcremesuppe (B, C, J, CC, 16)	Karottencremesuppe (B, C, CC, 16)
kcal/BE	112/1,89	145/0,93	116/0,47	161/0,89	123/1,1
Hauptgericht	Quinoa-Erbesen-Brätling (C, B, J, AA) auf buntem Pastinakenragout (B, C, J, CC, 16)	Geschmortes Rindergoulasch (C, F, CC, 7, AA, 16) mit Spätzle (A, C, CC, 16)	Gemüseschnitzel (C, J, CC, FF) auf Kerbelsauce (B, C, CC, 16) mit Backkartoffeln	Nudeln (C, CC) mit Hackfleisch-Lauchsauce (B, C, CC, 16)	Marillenstrudel (A, B, C, CC) mit Karamellsauce (B, 1, AA)
kcal/BE	512/6,5	507/3,65	659/5,79	424/4,39	594/7,17
Dessert	Obst	Creme Brulee (A, B)	Obst		
kcal/BE	61/1,2	97/0,77	61/1,2		
Vegetarisch	Quinoa-Erbesen-Brätling (C, B, J, AA) auf buntem Pastinakenragout (B, C, J, CC, 16)	Blumenkohl-Broccoligemüse überbacken (B, C, CC, 16) mit Bechamelsauce (B, C, CC, 16) und Salzkartoffeln	Gemüseschnitzel (C, J, CC, FF) auf Kerbelsauce (B, C, CC, 16) mit Backkartoffeln	Nudeln (C, CC) mit Lauchsauce (B, C, CC, 16)	Marillenstrudel (A, B, C, CC) mit Karamellsauce (B, 1, AA)
kcal/BE	512/6,5	633/3,16	659/5,79	424/4,39	594/7,17
Moslem	Quinoa-Erbesen-Brätling (C, B, J, AA) auf buntem Pastinakenragout (B, C, J, CC, 16)	Geschmortes Rindergoulasch (C, F, CC, 7, AA, 16) mit Spätzle (A, C, CC, 16)	Gemüseschnitzel (C, J, CC, FF) auf Kerbelsauce (B, C, CC, 16) mit Backkartoffeln	Nudeln (C, CC) mit Hackfleisch-Lauchsauce (B, C, CC, 16)	Marillenstrudel (A, B, C, CC) mit Karamellsauce (B, 1, AA)
kcal/BE	512/6,5	507/3,65	659/5,79	424/4,39	594/7,17

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

Labora GmbH, Regensburg

Tel.Fax: 0941-7874150 mail: catering@labora-regensburg.de

Das Labora Küchenteam wünscht Euch einen guten Appetit.

Anregungen für Speisen nehmen wir gerne telefonisch, per Fax oder Mail entgegen.