

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

5	vom	26.01. - 01.02.			2026
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Broccolicremesuppe (B, C, J, CC, 16)	Petersiliencremesuppe (B, C, CC, 16)	Klare Gemüsebrühe mit Nudeln (A, C, J, CC, 16)	Kräutercremesuppe (B, C, CC, 16)	Lauchcremesuppe (B, C, CC, 16)
kcal/BE	114/0,7	94/0,4	43/0,19	145/0,93	182/1
Hauptgericht	Hähnchen Dinos (C, CC, EE, A, 3) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Rahmspinat (B, C, CC, 16) mit Rührei (A, B) und Salzkartoffeln	Putengoulasch (B, C, CC, 7, 16) in Paprikarahmsauce (B, C, CC, 16) mit Spätzle (A, C, CC, 16)	Rohrnuhel (A, B, C, CC) mit Vanillesauce (B, 1)	Nudeln (C, CC) mit Frischkäse-Kräutersauce (B, C, CC, 16)
kcal/BE	545/2,58	437/4,31	641/3,37	669/5,88	422/6,2
Dessert	Obst	Bananenjoghurt (B, 1)	Obst		
kcal/BE	61/1,2	124/1,3	61/1,2		
Vegetarisch	Vollkorn-Gemüsetaler (A, C, J, CC) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Rahmspinat (B, C, CC, 16) mit Rührei (A, B) und Salzkartoffeln	Spätzle (A, C, CC, 16) auf Paprika-Zucchinisauce (B, C, CC, 16)	Rohrnuhel (A, B, C, CC) mit Vanillesauce (B, 1)	Nudeln (C, CC) mit Frischkäse-Kräutersauce (B, C, CC, 16)
kcal/BE	390/4,25	437/4,31	377/4,57	669/5,88	422/6,2
Moslem	Hähnchen Dinos (C, CC, EE, A, 3) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Rahmspinat (B, C, CC, 16) mit Rührei (A, B) und Salzkartoffeln	Putengoulasch (B, C, CC, 7, 16) in Paprikarahmsauce (B, C, CC, 16) mit Spätzle (A, C, CC, 16)	Rohrnuhel (A, B, C, CC) mit Vanillesauce (B, 1)	Nudeln (C, CC) mit Frischkäse-Kräutersauce (B, C, CC, 16)
kcal/BE	545/2,58	437/4,31	641/3,37	669/5,88	422/6,2

In unseren Speisen können folgende Inhaltstoffe 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/BE angaben 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.