

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

25	vom	15.06. - 21.06.				2026
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppe	Bärlauchcremesuppe (B, C, J, CC, 16)	Selleriecremesuppe (B, C, CC, 16)	Minestrone mit Reis (J, 16)	Champignoncremesuppe (B, C, J, CC, 16)	Kohlrabicremesuppe (B, C, CC, 16)	
kcal/BE	145/0,93	271/0,53	81/0,4	76/0,45	117/0,8	
Hauptgericht	Chicken Nuggets (C, CC) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Nudeln (C, CC) mit Sojabolognese (C, CC, 16)	Blumenkohlcurry (B, C, CC, 16) mit Reis	Rahmspinat (B, C, CC, 16) mit Röhrei (A, B) und Kartoffeln	Fischnuggets in Knusperpanade (C, CC) mit Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) und Backkartoffeln	
kcal/BE	551,5/4,52	351/5,03	649/7,55	477/4,43	712/4,93	
Dessert	Obst	Fruchtjoghurt (B, 1, 11, 16)	Obst			
kcal/BE	61/1,2	82/1,54	61/1,2			
Vegetarisch	Gemüse Nuggets (C, CC, DD, B) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Nudeln (C, CC) mit Sojabolognese (C, CC, 16)	Blumenkohlcurry (B, C, CC, 16) mit Reis	Rahmspinat (B, C, CC, 16) mit Röhrei (A, B) und Kartoffeln	Gemüseschnitzel (C, J, CC, FF) mit Eierdip (B) und Backkartoffeln	
kcal/BE	349/3,76	351/5,03	649/7,55	477/4,43	673/5,79	
Moslem	Chicken Nuggets (C, CC) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (F, 16)	Nudeln (C, CC) mit Sojabolognese (C, CC, 16)	Blumenkohlcurry (B, C, CC, 16) mit Reis	Rahmspinat (B, C, CC, 16) mit Röhrei (A, B) und Kartoffeln	Fischnuggets in Knusperpanade (C, CC) mit Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) und Backkartoffeln	
kcal/BE	551,5/4,52	351/5,03	649/7,55	477/4,43	712/4,93	

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