Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

51	vom 15.12 21.12.			2025	
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Kürbiscremesuppe (B, C, CC, 16)	Zucchinicremesuppe (16, B, C, CC)	Gemüsebrühe mit Backerbsen (A, B, C, J, CC, 16)	Karottencremesuppe (B, C, CC, 16)	Hühnersuppe mit Nudeln (A, C, J, CC)
kcal/BE	109/0,71	208/0,68	47/0,76	123/1,1	128/1,56
Hauptgericht	Putengeschnetzeltes (B, C, CC, 7, 16) in Rahm mit Reis	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16)	Backfischecken (B, C, K, CC) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (B) und Eierdip (B)	Nudeln (C, CC) mit Frischkäsesauce (B, C, CC, 16)	Wiener Würstl (7, 4) mit Breznstange (C, DD, CC)
kcal/BE	494/6,65	398/4,9	653/3,75	422/6,2	440/1,78
Dessert	Obst	Erdbeerpudding (B, 1)	Obst		
kcal/BE	61/1,2	153/2,49	61/1,2		
Vegetarisch	Pfannkuchen mit Gemüse gefüllt (A, B, C, J, CC, 16) und mit Käse überbacken auf Aurorasauce (B, C, CC, 16)	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16)	Gemüse-Knuspersticks (A, B, C, J, CC) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (B) und Eierdip	Nudeln (C, CC) mit Frischkäsesauce (B, C, CC, 16)	Falafelbällchen (H, J) mit Breznstange (C, DD, CC)
kcal/BE	590/3,74	398/4,9	679/3,97	422/6,2	394/3,99
Moslem	Putengeschnetzeltes (B, C, CC, 7, 16) in Rahm mit Reis	Pizza vegetarisch (B, C, CC, EE, F, 16)	Backfischecken (B, C, K, CC) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (B) und Eierdip (B)	Nudeln (C, CC) mit Frischkäsesauce (B, C, CC, 16)	Putenwiener (7, 2, 3) mit Breznstange (C, DD, CC)
kcal/BE	494/6,65	398/4,9	653/3,75	422/6,2	413/2,5

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 Säurungsmittel - wir verwenden kein Glutamat! Wir würzen mit JOD-Salz!

!! Die kcal/BE angaben sind Durchschnittswerte und basieren auf der Portionseinheit von: Suppe 150ml., Hauptgeriche 300-450g., Dessert 150g. !!!
Änderungen bleiben der Küche vorbehalten
Labora GmbH, Regensburg
Das Labora Küchenteam wünscht Euch einen guten Appetit.
Anregungen für Speisen nehmen wir gerne telefonisch, per Fax oder Mail entgegen.

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