

Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

| 18 | vom | 27.04. - 03.05. | | | | 2026 |
|---------------------|--|--|--|--|--|-------------|
| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | | |
| Suppe | Zwiebelcremesuppe (B, C, CC, 16) | Perlgraupensuppe (C, J, CC, 16) | Gemüsebrühe mit Grießklößchen (A, B, C, J, CC, 16) | Spinatcremesuppe (B, C, CC, 16) | | |
| kcal/BE | 92/0,56 | 112/1,3 | 146/1,08 | 116/0,47 | | |
| Hauptgericht | Chilli con Carne (C, CC, 7, 16) mit Reis | Nudel-Gemüseauflauf (B, C, J, CC, 16) mit Käse überbacken auf Bechamelsauce (B, C, CC, 16) | Rahmspinat (B, C, CC, 16) mit Rührei (A, B) und Kartoffeln | Nudeln (C, CC) mit Tomaten-Zucchinisauce (C, CC, 16) | | |
| kcal/BE | 676/6,88 | 516/3,76 | 477/4,43 | 366/4,9 | | |
| Dessert | Obst | Vanillejoghurt (B, 1) | Obst | | | |
| kcal/BE | 61/1,2 | 153/2,49 | 61/1,2 | 0/0 | | |
| Vegetarisch | Vegetarisches Chilli sin carne (C, CC, 7, 16) mit Reis | Nudel-Gemüseauflauf (B, C, J, CC, 16) mit Käse überbacken auf Bechamelsauce (B, C, CC, 16) | Rahmspinat (B, C, CC, 16) mit Rührei (A, B) und Kartoffeln | Nudeln (C, CC) mit Tomaten-Zucchinisauce (C, CC, 16) | | |
| kcal/BE | 596/8,5 | 516/3,76 | 477/4,43 | 366/4,9 | | |
| Moslem | Chilli con Carne (C, CC, 7, 16) mit Reis | Nudel-Gemüseauflauf (B, C, J, CC, 16) mit Käse überbacken auf Bechamelsauce (B, C, CC, 16) | Rahmspinat (B, C, CC, 16) mit Rührei (A, B) und Kartoffeln | Nudeln (C, CC) mit Tomaten-Zucchinisauce (C, CC, 16) | | |
| kcal/BE | 676/6,88 | 516/3,76 | 477/4,43 | 366/4,9 | | |

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