

# Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

50	vom	09.12. - 15.12.				2024
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppe	Kürbiscremesuppe (B, C, CC, 16)	Zucchini cremesuppe (16, B, C, CC)	Gemüsebrühe mit Backerbsen (A, B, C, J, CC, 16)	Karotten cremesuppe (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	gebratenes Hähnchenbrustfilet natur auf Apfelrahmsauce (B, C, CC, 7, 3, 16) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (B)	Spinat-Knuspermedaillon (A, B, C, CC) mit Kräuterdip (B) und Cous Cous (C, CC)	Putenfricassee (B, C, CC, 16) mit gelben Reis	Nudeln (C, CC) mit Gemüsebolognese (J, C, CC, 16)	Gebratene Fingernudeln (A, C, CC) mit Sauerkraut (F)	
kcal/BE	517/5,92	774/8,48	459,5/5,8	472/5,55	326/3,8	
Dessert	Obst	Erdbeerpudding (B, 1)	Obst			
kcal/BE	61/1,2	153/2,49	61/1,2			
Vegetarisch	Gemüse Nuggets (C, CC, DD, B) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (B)	Spinat-Knuspermedaillon (A, B, C, CC) mit Kräuterdip (B) und Cous Cous (C, CC)	Salzkartoffeln mit Kräuterquark (B, 16)	Nudeln (C, CC) mit Gemüsebolognese (J, C, CC, 16)	Gebratene Fingernudeln (A, C, CC) mit Sauerkraut (F)	
kcal/BE	318/2,4	774/8,48	315/2,89	472/5,55	326/3,8	
Moslem	gebratenes Hähnchenbrustfilet natur auf Apfelrahmsauce (B, C, CC, 7, 3, 16) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (B)	Spinat-Knuspermedaillon (A, B, C, CC) mit Kräuterdip (B) und Cous Cous (C, CC)	Putenfricassee (B, C, CC, 16) mit gelben Reis	Nudeln (C, CC) mit Gemüsebolognese (J, C, CC, 16)	Gebratene Fingernudeln (A, C, CC) mit Sauerkraut (F)	
kcal/BE	517/5,92	774/8,48	459,5/5,8	472/5,55	326/3,8	

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