

# Speiseplan - Bischof-Wittmann-Schule

43	vom	21.10. - 27.10.			2024
	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	Chilli con Carne (C, CC, 7, 16) mit Reis	Rahmblumenkohl (B, C, CC, 16) mit Butterkartoffeln (B)	Hausmariniertes Gyros mit Tzatziki (B) und Fladenbrot (B, C, H, CC, DD)	Nudeln (C, CC) mit Kürbis-Sahne-Sauce (B, 16)	Fischnuggets in Knusperpanade (C, CC) mit Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) und Backkartoffeln
kcal/BE	676/6,88	465/2,12	570/2,8	360/4,4	712/4,93
Dessert	Obst	Kirschjoghurt (B, 1)	Obst		
kcal/BE	61/1,2	174/1,52	61/1,2		
Vegetarisch	Vegetarisches Chilli sin carne (C, CC, 7, 16) mit Reis	Rahmblumenkohl (B, C, CC, 16) mit Butterkartoffeln (B)	Hausmarinierte Gemüsesticks mit Tzatziki (B) und Fladenbrot (B, C, H, CC, DD)	Nudeln (C, CC) mit Kürbis-Sahne-Sauce (B, 16)	Gemüse Nuggets (C, CC, DD, B) mit Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) und Backkartoffeln
kcal/BE	596/8,5	465/2,12	371/3,96	360/4,4	536/4,16
Moslem	Chilli con Carne (C, CC, 7, 16) mit Reis	Rahmblumenkohl (B, C, CC, 16) mit Butterkartoffeln (B)	Hausmariniertes Putengyros mit Tzatziki (B) und Fladenbrot (B, C, H, CC, DD)	Nudeln (C, CC) mit Kürbis-Sahne-Sauce (B, 16)	Fischnuggets in Knusperpanade (C, CC) mit Remouladensauce (A, K, L, B, 1, 3, 11) und Backkartoffeln
kcal/BE	676/6,88	465/2,12	460/2,6	360/4,4	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