



# Gastronomie der Regensburger Werkstätten

gemeinnützige GmbH der **Lebenshilfe** für Menschen mit Geistiger Behinderung e.V. –Ortsvereinigung Regensburg-

Anerkannte Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM) nach SGB IX

Speiseplan vom 30.01.2023 bis 03.02.2023

Woche: 05

Wochentag	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b> Tagessuppe 9,1	<b>Nudelauflauf<sup>1</sup> mit Hackfleisch<sup>S</sup> und Tomaten, überbacken mit Käse<sup>7</sup></b>	<b>Ratatouille Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Fetawürfel<sup>7</sup></b>
<b>Di</b> Dessert 7,5	<b>„Big Rib BBQ<sup>S,6</sup>“ gebackene Kartoffelecken</b>	<b>Gebratene Vegetarische Maultaschen mit laktosefreien Paprika-Joghurt und frischem Koriander</b>
<b>Mi</b> Tagessuppe 9,1	<b>Backfischfilet<sup>4,1</sup> mit Dampfkartoffeln und Frankfurter grüne Sauce<sup>7,10</sup></b>	<b>Sojageschnetzeltes<sup>6</sup>, Schweizer Art mit Champignons, dazu Duftreis</b>
<b>Do</b> Dessert 7,5	<b>Hähnchenschnitzel<sup>p,1,3,7</sup> mit Kartoffel -Endiviensalat</b>	<b>Gemüse-Wrap<sup>1</sup>, mit Rucola, Kürbis und Schafskäse<sup>7</sup></b>
<b>Fr</b>	<b>Hühnernudeltopf<sup>P</sup> mit Karotten und frischen Kräutern dazu Vollkorn-Baguette<sup>1</sup></b>	<b>Mohnschupfnudeln mit laktosefreier Vanillesauce</b>

**Inhalts- und Zusatzstoffe:** A = Farbstoff B = Antioxidationsmittel C = Phosphat D = Konservierungsstoffe E = Geschmacksverstärker  
F = Süßstoff G = geschwärzt H = geschwefelt I = Phenylalanin S = Schwein P = Pute R = Rind

**Allergenkennzeichnung:** 1 = glutenhaltiges Getreide 2 = Krebstiere 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Sojabohnen 7 = Milch  
8 = Schalenfrüchte 9 = Sellerie 10 = Senf 11=Sesamsamen 12 = Schwefeldioxid 13 = Lupinen  
14 = Weichtiere

**Unterschrift Werkstattrat:**