



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 06.02.2023 bis 10.02.2023

Woche: 06

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Mo Tagessuppe 9,1	Pasta ¹ mit Tomatenragout und Mozzarella-Bällchen ⁷	Graupenrisotto mit Kürbis und Zuckerschoten dazu kleinem Salat ^{B,10}
Di Dessert 7,5	Fischpflanzerl ^{1,4} mit Remoulade ^B und Kartoffel-Endiviensalat	Vegetarisches Soja ⁶ -Chili mit Sauerrahm ⁷ und Gluten freien Semmeln
Mi Tagessuppe 9,1	Wollwurst ^S mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree ⁷	Hausgemachte Kaspressknödel ^{1,3,7} mit Kräutercreme ⁷
Do Dessert 7,5	Szegediner Gulasch Schweinefleisch, Kraut und Kartoffeln	Pilzgulasch mit Brezenknödel ^{1,3,7} und kleinem Salat ^{B,10}
Fr	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst ^{S,D} und Bauernbrot ¹	Brathering ^{4,B} mit Bratkartoffeln und roten Zwiebeln

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: