



# 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 26.08.2024 bis 01.09.2024

Woche: 35

Wochentag	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Abendessen
<b>Mo</b> Tagessuppe	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme <sup>5</sup> Brot <sup>1</sup>	Pasta <sup>1</sup> mit Tomatenragout und Mozzarella-Bällchen <sup>7</sup>	Graupenrisotto <sup>1</sup> mit Kürbis und grünem Spargel dazu kleinem Salat <sup>B,10</sup>	Grießschmarrn <sup>1,7</sup> mit Zwetschgenröster
<b>Di</b> Dessert	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst <sup>S,R</sup> und Käse <sup>7</sup> Brot <sup>1</sup>	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst <sup>S,D</sup> und Bauernbrot <sup>1</sup>	Vegetarisches Soja <sup>6</sup> -Chili mit Sauerrahm <sup>7</sup> und Gluten freien Semmeln	Gemischte Wurstplatte <sup>S,R,D</sup> mit Essiggurken <sup>B</sup> und Butterbrot <sup>1,7</sup>
<b>Mi</b> Tagessuppe	Fitnessfrühstück Bircher Müsli <sup>1</sup> Müsli, Joghurt <sup>1</sup> , Obst	Wildragout mit Preiselbeersauce und hausgemachten Semmelknödel <sup>1,3,7</sup>	Hausgemachte Spinatknödel <sup>1,3,7</sup> auf Salat mit Kräuterdressing <sup>7</sup>	Karotten-Ingwersuppe mit Zwiebelbaguette <sup>1</sup>
<b>Do</b> Dessert	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst <sup>S,R</sup> und Käse <sup>7</sup> Brot <sup>1</sup>	Tellerfleisch <sup>R</sup> in Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse, und Dampfkartoffeln	Milchnudeln <sup>1,7</sup> mit Zimt-Zucker und Karamellsauce <sup>7</sup>	Gebackener Camembert <sup>1,3,7</sup> mit Preiselbeeren und Baguette <sup>1</sup>
<b>Fr</b>	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme <sup>5</sup> Brot <sup>1</sup>	Brathering mit Bratkartoffeln und roten Zwiebeln	„Caponata-Gemüse“ Gemüse nach sizilianischer Art mit Rahmpolenta <sup>7</sup>	Corned Beef <sup>R</sup> mit Butterbrot <sup>1,3</sup> und Selleriesalat <sup>B,F,9</sup>
<b>SA</b> Kaffee & Kuchen <sup>1,3,7</sup>	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst <sup>S,R</sup> und Käse <sup>7</sup> Ofenfrische Brötchen <sup>1</sup>	Apfelstrudel <sup>1,3,7</sup> mit Vanillesauce <sup>7</sup>	Hähnchennuggets <sup>1,3,7</sup> mit süß-saurer Sauce und Baguette <sup>1</sup>	
<b>SO</b> Kaffee & Kuchen <sup>1,3,7</sup>	Sonntagsfrühstück Paar Weiße oder Eier Im Wechsel Brot <sup>1</sup>	Saftig geschmortes Hähnchen <sup>P</sup> in Weißweinsauce mit Schwaben-Pasta <sup>1,3</sup>	Hausgemachter Aufstrich, Paprikamousse, Feta-Olive <sup>7</sup> Kichererbsenmousse, dazu Kürbiskompott <sup>B</sup> und Brot <sup>1</sup>	

### 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 Bewohnervertretung:

Freigabe: Geschäftsführung  
Revision: 03