

## 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 30.09.2024 bis 06.10.2024 Woche: 40

Wochentag	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Abendessen
<b>Mo</b> Tagessuppe	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme <sup>5</sup> Brot <sup>1</sup>	Fleischpflanzerl <sup>P,1,3,7</sup> mit Preiselbeerrahmsauce <sup>7</sup> und Spätzle dazu Gurkensalat <sup>B</sup>	Gebackene Falafel im Fladenbrot <sup>1</sup> mit Avocado-Dipp <sup>7</sup>	Pfannkuchen <sup>1,3,7</sup> mit Nougatfüllung
<b>Di</b> Dessert	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst <sup>s,R</sup> und Käse <sup>7</sup> Brot <sup>1</sup>	Fischfilet <sup>4</sup> aus dem Ofen auf Safran Risotto <sup>7</sup> mit Gemüse	Vollkornpasta <sup>1</sup> mit vegetarischer Bolognese <sup>6</sup>	Streichwurst <sup>s</sup> , Brieecke <sup>7</sup> dazu Tomatenhälfte und Brot <sup>1</sup>
<b>Mi</b> Tagessuppe	Fitnessfrühstück Bircher Müsli <sup>1</sup> Müsli, Joghurt <sup>1</sup> , Obst	Gebackene Hähnchenkeule <sup>P</sup> mit Kartoffel- Selleriepüree <sup>7,9</sup> und Sauce	"Bunte Tortilla" <sup>7</sup> Pasta <sup>1</sup> und Gemüse in Eihülle <sup>3</sup>	Bunter Käsesalat <sup>7</sup> mit frischem Gemüse dazu Brot <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>	Tag der deutschen Einheit Gefüllte Zucchini <sup>7</sup> mit Paprikasoße und Reis	Tag der deutschen Einheit	Herbstliche Kürbissuppe mit Croutons¹ und Brot¹
Fr	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme <sup>5</sup> Brot <sup>1</sup>	Gebräunter Leberkäse <sup>s</sup> mit Kartoffelsalat und Spiegelei <sup>3</sup>	Milchreis <sup>7</sup> mit Zimtzucker und Apfelkompott <sup>B</sup>	Matjessalat <sup>4,7</sup> mit Bauernbrot <sup>1</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>	Spätzle <sup>1,3</sup> - Gemüsepfanne mit Käsesauce <sup>7</sup>		Paar Wiener <sup>s</sup> mit Senf <sup>10</sup> und Kümmelkipferl <sup>1</sup>
<b>SO</b> Kaffee & Kuchen <sup>1,3,7</sup>	Sonntagsfrühstück Paar Weiße oder Eier Im Wechsel Brot <sup>1</sup>	Kasseler <sup>s</sup> mit Sauerkraut <sup>B</sup> und Kartoffeln		Brotzeitplatte Wurst <sup>s</sup> , Käse <sup>7</sup> , Meerrettich <sup>B</sup> und Essiggurkenfächer <sup>B</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:** 

Speiseplan Freigabe: Geschäftsführung fd/ka 02/24
QMF lfd. Nr.: 124 Revision: 03 erstellt: 12/09