



# 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 23.12.2024 bis 29.12.2024

Woche: 52

Wochentag	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Abendessen
<b>Mo</b> Tagessuppe	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme <sup>5</sup> Brot <sup>1</sup>	Gebackene Frühlingsrollen <sup>1,6</sup> mit süß-saurem Gemüse <sup>6</sup> und Reis		Gelbwurst <sup>S</sup> und Gouda <sup>7</sup> mit Puszta Salat <sup>B</sup> und Bauernbrot <sup>7</sup>
<b>Di</b> Dessert	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst <sup>S,R</sup> und Käse <sup>7</sup> Brot <sup>1</sup>	Lachs <sup>4</sup> mit Rieslingsauce <sup>7</sup> Kräuterkartoffeln		„Focaccia <sup>1</sup> Mortadella <sup>S</sup> “ mit Salat und Tomate
<b>Mi</b> Tagessuppe	Fitnessfrühstück Bircher Müsli <sup>1</sup> Müsli, Joghurt <sup>1</sup> , Obst	<i>Weihnachtsfeiertag</i> Ofenfrische Entenkeule mit Knödel und Blaukraut		Rosa gebratenes Roastbeef <sup>R</sup> , kalt aufgeschnitten mit Meerrettich und Bauernbrot
<b>Do</b> Dessert	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst <sup>S,R</sup> und Käse <sup>7</sup> Brot <sup>1</sup>	<i>Weihnachtsfeiertag</i> Hirschragout mit Preiselbeersauce und Serviettenknödeln		Zwiebelkuchen <sup>S</sup> mit Schmand <sup>7</sup>
<b>Fr</b>	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme <sup>5</sup> Brot <sup>1</sup>	Lasagne Bolognese <sup>1,7,R</sup> mit Tomaten-Basilikum-Sauce		Saftiger Hinterschinken <sup>S</sup> und Schwarzwälder Schinken <sup>S</sup> mit Preiselbeerkren und Brot <sup>7</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>	Linseneintopf mit Speck <sup>S</sup> und Würstchen <sup>S</sup>		Kipferl mit Wiener Würstchen <sup>S</sup> und Senf <sup>10</sup>
<b>SO</b> Kaffee & Kuchen <sup>1,3,7</sup>	Sonntagsfrühstück Paar Weiße oder Eier Im Wechsel Brot <sup>1</sup>	Ofenfrischer Backschinken <sup>S</sup> mit Kartoffelsalat <sup>B</sup>		Leberpastete <sup>S</sup> im Glas, Portweingele, Camembert <sup>7</sup> Holzofenbrot <sup>7</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