



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 03.02.2025 bis 09.03.2025

Woche: 06

Wochentag	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Mo Tagessuppe	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme ⁵ Brot ¹	Pasta ¹ mit Tomatenragout und Mozzarella-Bällchen ⁷	Graupenrisotto mit Kürbis und Zuckerschoten dazu kleinem Salat ^{B,10}	Grießbrei ^{1,7} mit Zwetschgenröster
Di Dessert	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst ^{S,R} und Käse ⁷ Brot ¹	Fischpflanzler ^{1,4} mit Remoulade ^B und Kartoffel-Endiviensalat	Vegetarisches Soja ⁶ -Chili mit Sauerrahm ⁷ und Gluten freien Semmeln	Brotzeitplatte „Metzger Art“ ^{S,R} mit frischem Krustenbrot ¹
Mi Tagessuppe	Fitnessfrühstück Bircher Müsli ¹ Müsli, Joghurt ¹ , Obst	Wollwurst ^S mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree ⁷	Hausgemachte Kaspresknödel ^{1,3,7} mit Kräutercreme ⁷	Maiscremesuppe mit Zwiebelbaguette ¹
Do Dessert	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst ^{S,R} und Käse ⁷ Brot ¹	Szegediner Gulasch Schweinefleisch, Kraut und Kartoffeln	Pilzgulasch mit Brezenknödel ^{1,3,7} und kleinem Salat ^{B,10}	Gebackener Camembert ^{1,3,7} mit Preiselbeeren und Baguette ¹
Fr	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme ⁵ Brot ¹	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst ^{S,D} und Bauernbrot ¹	Brathering ^{4,B} mit Bratkartoffeln und roten Zwiebeln	Corned Beef ^R mit Butterbrot ^{1,3} und Selleriesalat ^{B,F,9}
SA Kaffee & Kuchen ^{1,3,7}	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst ^{S,R} und Käse ⁷ Ofenfrische Brötchen ¹	Apfelstrudel ^{1,3,7} mit Vanillesauce ⁷		Fleischpflanzler ^{S,R} mit Senf ¹⁰ und Baguette ¹
SO Kaffee & Kuchen ^{1,3,7}	Sonntagsfrühstück Paar Weiße oder Eier Im Wechsel Brot ¹	Saftig geschmortes Hähnchen ^P in Weißweinsauce mit Schwaben-Pasta ^{1,3}		Hausgemachter Aufstrich, Paprikamousse, Feta-Olive ⁷ Grüne Erbsenmousse, dazu Kürbiskompott ^B und Brot ¹

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