

Speisekarte der Kantine Stadt Regensburg

KW 31

	Montag 29. Juli 2024	Dienstag 30. Juli 2024	Mittwoch 31. Juli 2024	Donnerstag 01. August 2024	Freitag 02. August 2024
Suppe	Erbisencremesuppe (B, C, J, CC, 16)	kalte Gurkensuppe (B, 16)	Grießnockerlsuppe (A, B, C, J, CC, 16)	Blumenkohlsuppe (B, C, J, CC, 16)	
Hauptgericht 1	Frische Marktgemüsepfanne (16) mit Bulgur (C, CC) und Zitronendip (B)	überbackener ZucchiniTomatenkuchen (B, C, CC)	Rahmkohlrabi (B, C, CC) in Bechamelsauce (B, C, CC, 16) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (B)	Apfelküchel (B, C, CC) mit Vanillesauce (B, 1)	
Hauptgericht 2	gebackenes Schweinekotelette (C, CC, 16) mit hausgemachten Kartoffelsalat (F, 16)	saftiges Rindergulasch (C, CC, F, 7, 16) mit Spätzle (A, C, CC, 16)	Nudeln (C, CC) mit cremiger Schinken- Sahnesauce (B, C, 7, CC, 2, 3, 16)	Ofenfrischer Schweinebraten mit Natursauce (7) dazu Semmelknödel (A, B, C, 3, CC, 16)	
Brotzeit					Brotzeitangebot

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag: 06:30 Uhr – 14:00 Uhr

Freitag: 06:30 Uhr – 12:00 Uhr

Speisenausgabe:

Montag bis Donnerstag 11:30 Uhr – 13:30 Uhr

Das Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit!

Änderungen sind der Küche vorbehalten.

labora gemeinnützige GmbH

Tel. 0941/7874150 oder 0941/5078948

Hauptallergene

- (A) Eier
- (B) Milch
- (C) Glutenhaltige Getreide
- (D) Erdnüsse
- (E) Nüsse (Schalenfrüchte)
- (F) Schwefeldioxid und Sulfid (> als 10 mg/kg)
- (G) Lupinen
- (H) Sesam
- (I) Soja
- (J) Sellerie
- (K) Senf
- (L) Fische
- (M) Krebs und Krustentiere
- (O) Weichtiere

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) mit Phosphat
- (8) gewachst
- (9) koffeinhaltig
- (10) chininhaltig
- (11) mit Süßungsmittel
- (12) enthält eine Phenylalaninquelle
- (13) unter Schutzatmosphäre verpackt
- (14) mit Taurin
- (15) Kaliumsorbat
- (16) mit Säuerungsmittel

**Zum Würzen wird Jodsalz verwendet!
Wir verwenden kein Glutamat!**