



# 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 15.09.2025 bis 21.09.2025

Woche: 38

Wochentag	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Abendessen
<b>Mo</b> Tagessuppe	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme <sup>5</sup> Brot <sup>1</sup>	Gefüllte Paprikaschote <sup>S</sup> mit Tomatenragout und Reis	Milchreis <sup>7</sup> mit Zimtucker und Apfelkompott	Gebackener Camembert <sup>7,1,3</sup> mit Preiselbeermarmelade und Bauernbrot <sup>1</sup>
<b>Di</b> Dessert	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst <sup>S,R</sup> und Käse <sup>7</sup> Brot <sup>1</sup>	Gebackene Fischpflanzerl <sup>1,3,7</sup> Butterkartoffeln <sup>7</sup> und Sauce Bernaise	Gebackene Kürbiströsti mit Laktosefreien Kartoffelstampf und Kernöl	Gebackene Apfelkücherl <sup>1,3,7</sup> mit Vanillesoße <sup>7</sup>
<b>Mi</b> Tagessuppe	Fitnessfrühstück Bircher Müsli <sup>1</sup> Müsli, Joghurt <sup>1</sup> , Obst	Lachsschnitzel vom Schwein <sup>S,1,3,7</sup> mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>10,B</sup>	Gedämpfte Aubergine in Teriyakisauce mit Reis	Weißwurstsalat mit Essiggurke, Radiesl und Zwiebel dazu Breze <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>	Gulaschtopf <sup>S</sup> mit Weißkraut und Kartoffeln	Käsepflanzerl <sup>1,3,7</sup> mit Schnittlauchcrem <sup>7</sup>	Karottencremesuppe <sup>7</sup> dazu Graubrot <sup>1</sup>
<b>Fr</b>	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme <sup>5</sup> Brot <sup>1</sup>	Gebatene Wollwurst <sup>S</sup> mit Sauerkraut <sup>B,D</sup> und Kartoffelpüree <sup>7</sup>	Ravioli <sup>1,3,7</sup> mit Tomatensauce und Parmesan <sup>7</sup>	Berliner Zungenwurst <sup>S</sup> Essiggurke <sup>B</sup> und Butterbrot <sup>1,7</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>	Grüne Bohnen Eintopf mit Speck <sup>S</sup> und Einbrenne <sup>1</sup>		Bratwurstspieß <sup>S</sup> mit Senf <sup>10</sup> und Bauernkrusten <sup>1</sup>
<b>SO</b> Kaffee & Kuchen <sup>1,3,7</sup>	Sonntagsfrühstück Paar Weiße oder Eier Im Wechsel Brot <sup>1</sup>	Gegrilltes Schweinesteak <sup>S</sup> , Kartoffelkäse <sup>7</sup> und Krautsalat <sup>B,D</sup>		Fleischwurst <sup>S</sup> , Kräuterfrischkäse <sup>7</sup> und Kürbiskompott <sup>D</sup> dazu alteglofsheimer 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: