



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 20.10.2025 bis 26.10.2025

Woche: 43

Wochentag	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Mo Tagessuppe	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme ⁵ Brot ¹	Chili con Carne ^R mit Paprika und Bohnen ^B dazu Baguette ¹	Vegetarische Chili ⁶ mit Paprika und Bohnen ^B dazu Reis ¹	Berliner Zungenwurst ^S , Emmentaler ⁷ und Bauerkrusten ¹
Di Dessert	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst ^{S,R} und Käse ⁷ Brot ¹	Currywurst ^S mit Curry-Ketchup ^{A,B} Sauce und Pommes frites	Krautfleckerl Gebratene Nudeln ¹ mit Weißkraut	Käsevariation ⁷ mit Zwiebelmarmelade dazu Brot ¹
Mi Tagessuppe	Fitnessfrühstück Bircher Müsli ¹ Müsli, Joghurt ¹ , Obst	Deftige Gulaschsuppe ^{R,1} mit Paprika, Karotten und Kartoffeln und Bauernbrot ¹	Rahmschwammerl ¹ mit Semmelknödel ^{1,3,7} und kleinem Salat ^B	Hausgemachter Geflügelsalat und Vollkornbaguette ¹
Do Dessert	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst ^{S,R} und Käse ⁷ Brot ¹	Gegrillte Hähnchenbrust mit Pfeffersauce ⁷ Wintergemüse und Butterspätzle ^{1,7}	Kürbisgulasch mit Gnocchi ^{1,3} und Röstzwiebeln ¹	Dampfende Erbsensuppe mit frischen Kräutern und Bauernbrot ¹
Fr	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme ⁵ Brot ¹	Lasagne Bolognese ^{R,1} mit Käse ⁷ überbacken und Tomatensauce ¹	Deftige Kürbiscremesuppe mit Kokos, Kürbiskernen und Kernöl	Bayerischer Wurstsalat ^S mit Essiggurke ^B roten Zwiebeln und Breze ¹
SA Kaffee & Kuchen ^{1,3,7}	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst ^{S,R} und Käse ⁷ Ofenfrische Brötchen ¹	Gefüllte Paprikaschote ^S und Kartoffelpüree ⁷		Schinkenplatte ^S mit frischem Kren und Brot ¹
SO Kaffee & Kuchen ^{1,3,7}	Sonntagsfrühstück Paar Weiße oder Eier Im Wechsel Brot ¹	Gröstl ^S mit Knödel ¹ und Sauce ¹		Kalter Leberkäse ¹ in Scheiben mit süßer Senfmarinade ¹⁰ 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