



# 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 10.11.2025 bis 16.11.2025

Woche: 46

Wochentag	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Abendessen
<b>Mo</b> Tagessuppe	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme <sup>5</sup> Brot <sup>1</sup>	Pasta <sup>1</sup> mit Tomatenragout und Mozzarella-Bällchen <sup>7</sup>	Sojageschnetzeltes <sup>6,7</sup> mit Pilzen und Vollkornspaghetti <sup>1</sup>	Kaisermarrn <sup>1,7</sup> mit Apfelkompott
<b>Di</b> Dessert	Herhaftes Frühstück Variation aus Wurst <sup>S,R</sup> und Käse <sup>7</sup> Brot <sup>1</sup>	Deftige Kohlroulade <sup>S,1,3</sup> mit Natursauce und Kümmelkartoffeln	Hausgemachte Kaspressknödel <sup>1,3,7</sup> mit Kräuter-Knoblauchcreme <sup>7</sup>	Thunfisch Bagel <sup>1,7,4</sup> mit Ei und Paprika
<b>Mi</b> Tagessuppe	Fitnessfrühstück Bircher Müsli <sup>1</sup> Müsli, Joghurt <sup>1</sup> , Obst	Schäufele <sup>S</sup> Bratensauce, Knödel und Krautsalat	„Veggi-Döner“ Gegrilltes Gemüse im Fladenbrot <sup>1</sup> mit feiner Knoblauchcreme	Karotten-Ingwersuppe mit Zwiebelbaguette <sup>1</sup>
<b>Do</b> Dessert	Herhaftes Frühstück Variation aus Wurst <sup>S,R</sup> und Käse <sup>7</sup> Brot <sup>1</sup>	Backcamembert <sup>1,3,7</sup> mit Preiselbeeren und Röstiicken	Kürbispfanne mit roten Zwiebeln, Mandeln und PerlCousCous	Mettwurst <sup>S</sup> aufs Brot <sup>1</sup> , mit Zwiebel und Essiggurke <sup>B,F</sup>
<b>Fr</b>	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme <sup>5</sup> Brot <sup>1</sup>	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst <sup>S,D</sup> und Bauernbrot <sup>1</sup>	Aubergine im Knuspermantel <sup>1,7</sup> , feurige Tomatensauce <sup>1</sup> mit Basmatireis	Corned Beef <sup>R</sup> mit Butterbrot <sup>1,3</sup> und Selleriesalat <sup>B,F,9</sup>
<b>SA</b> Kaffee & Kuchen <sup>1,3,7</sup>	Herhaftes Frühstück Variation aus Wurst <sup>S,R</sup> und Käse <sup>7</sup> Ofenfrische Brötchen <sup>1</sup>	Apfelstrudel <sup>1,3,7</sup> mit Vanillesauce <sup>7</sup>		Hähnchen nuggets <sup>1,3,7</sup> mit süß-saurer Sauce und Baguette <sup>1</sup>
<b>SO</b> Kaffee & Kuchen <sup>1,3,7</sup>	Sonntagsfrühstück Paar Weiße oder Eier Im Wechsel Brot <sup>1</sup>	Saftig geschmortes Hähnchen <sup>P</sup> in Weißweinsauce mit Schwaben-Pasta <sup>1,3</sup>		Dreierlei Salami <sup>S,7</sup> mit Käse, Pfeffer und Natur dazu Kürbiskompott <sup>B</sup> und Brot <sup>1</sup>

Inhalts- und Zusatzstoffe:

A = Farbstoff B = Antioxidationsmittel C = Phosphat D = Konservierungsstoffe E = Geschmacksverstärker F = Süßstoff G = geschwärtzt 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