



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
Mo Tagessuppe	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme ⁵ Brot ¹	Pasta ¹ mit Tomatenragout und Mozzarella-Bällchen ⁷	Sojageschnetzeltes ^{6,7} mit Pilzen und Vollkornspaghetti ¹	Kaisermarrn ^{1,7} mit Apfelkompott
Di Dessert	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst ^{S,R} und Käse ⁷ Brot ¹	Deftige Kohlroulade ^{S,1,3} mit Natursauce und Kümmelkartoffeln	Hausgemachte Kaspressknödel ^{1,3,7} mit Kräuter-Knoblauchcreme ⁷	Thunfisch Bagel ^{1,7,4} mit Ei und Paprika
Mi Tagessuppe	Fitnessfrühstück Bircher Müsli ¹ Müsli, Joghurt ¹ , Obst	Schäufele ^S Bratensauce, Knödel und Krautsalat	„Veggi-Döner“ Gegrilltes Gemüse im Fladenbrot ¹ mit feiner Knoblauchcreme	Karotten-Ingwersuppe mit Zwiebelbaguette ¹
Do Dessert	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst ^{S,R} und Käse ⁷ Brot ¹	Backcamembert ^{1,3,7} mit Preiselbeeren und Röstiecken	Kürbispfanne mit roten Zwiebeln, Mandeln und PerlCousCous	Mettwurst ^S aufs Brot ¹ , mit Zwiebel und Essiggurke ^{B,F}
Fr	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme ⁵ Brot ¹	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst ^{S,D} und Bauernbrot ¹	Aubergine im Knuspermantel ^{1,7} , feurige Tomatensauce ¹ mit Basmatireis	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	Hähnchennuggets ^{1,3,7} mit süß-saurer Sauce 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}	Dreierlei Salami ^{S,7} mit Käse, Pfeffer und Natur 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