



# 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 22.06.2026 bis 28.06.2026

Woche: 26

Wochentag	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Abendessen
<b>Mo</b> Tagessuppe	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme <sup>5</sup> Brot <sup>1</sup>	Spinat mit Spiegelei <sup>3</sup> und Kartoffeln	„Sardischer Risotto“ Nudeleintopf <sup>1</sup> mit Meeresfrüchten und Gemüse	Schinken- Käse Panini <sup>1,3,S</sup> mit Rucola
<b>Di</b> Dessert	Herzhaftes Frühstück Variation aus Wurst <sup>S,R</sup> und Käse <sup>7</sup> Brot <sup>1</sup>	„Rabas“ Gebackene Tintenfischstreifen <sup>4,1,3</sup> mit Knoblauch-Mayonnaise und Kartoffelsalat <sup>B</sup>	Grillkäse <sup>7</sup> mit Peperonata und Erbsenreis	Milchreis <sup>7</sup> mit Rhabarberkompott
<b>Mi</b> Tagessuppe	Fitnessfrühstück Bircher Müsli <sup>1</sup> Müsli, Joghurt <sup>1</sup> , Obst	Rinderhacksteak <sup>R</sup> mit mexikanischen Pfannengemüse und Kartoffelspalten	Germknödel <sup>1,7</sup> Mohnbutter und Vanillesauce <sup>7</sup>	„Salami <sup>S</sup> und Bärlauchkäse <sup>7</sup> dazu Essiggurken <sup>B</sup> und Brot <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>	Ofenfrischer Apfelstrudel <sup>1,3,7</sup> mit aromatischer Vanillesauce <sup>7</sup>	Salatteller <sup>10,B</sup> mit gebackenen Champignons <sup>1,3,6</sup> und Remoulade <sup>11</sup>	Kartoffelsuppe <sup>7</sup> mit Speckkrusteln <sup>S</sup> und Bauernbrot <sup>1</sup>
<b>Fr</b>	Süßes Frühstück Marmelade, Honig und Nougatcreme <sup>5</sup> Brot <sup>1</sup>	Schweizer Wurstsalat <sup>S,B</sup> , mit Paprika, Essiggurke <sup>B</sup> und Käse <sup>7</sup> dazu Brot <sup>1</sup>	Kichererbsencurry, mit Spinat und Fladenbrot <sup>1</sup>	Geflügelsalat <sup>P</sup> mariniert mit Paprika und Mandarine dazu Bauernbrot <sup>1</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>	Erbseneintopf mit Bockwurst <sup>B</sup>		Thüringer Knacker <sup>S</sup> mit Senf <sup>10</sup> Radi und frischen Landbrot <sup>1</sup>
<b>SO</b> Kaffee & Kuchen <sup>1,3,7</sup>	Sonntagsfrühstück Paar Weiße oder Eier Im Wechsel Brot <sup>1</sup>	Rinderbraten <sup>R</sup> mit Rahmsauce <sup>7</sup> und Brezenknödel <sup>1</sup> und Krautsalat <sup>B</sup>		Putenleberkäse <sup>P</sup> , Putensalami <sup>P</sup> und Putenschinken <sup>P</sup> Bohnensalat und 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: