



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Vollkornspiralen A
Puten-Carbonarasauce A,C,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Zitronenkuchen A,C

BIO-Rindsuppe L
Vollkorn-Sternchen A
Knusper-Backfisch D
BIO-Petersilkkartoffeln -
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M

Hühnerbrüstchen -
gebraten im Natursaft
Erdäpfelknödel A,C
Rotkraut -
BIO-Fruchtjoghurt G

Asiatische Nudelpfanne A,F
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Orange -

Broccolicremesuppe A,G
Gemüseschnitzel A,C,G,L
Kräuterkartoffeln -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Sonnenblumenkerne -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Kichererbsen- A
Eintopf
Vollkorn Couscous A
BIO-Zitronenkuchen A,C

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Alaska-Seelachswürfel A,D,G
in Tom.-Mozzarella-Sce
BIO-Reis -
BIO-Erbesen natur G

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Eiernockerl A,C,G
Roter Rübensalat O

BIO-Kalbsbutter- A,C,L
Schnitzel im Saft
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Feinschmecker- -
Gemüse natur
BIO-Orange -

BIO-Nudelaufbau A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Sonnenblumenkerne -
Schokopudding G

Tagesmenü 3 vegetarisch

Champignonsauce A,G
Serviettenknödel A,C,G
BIO-Apfel -

BIO-Penne A
BIO-Frischkäsesauce A,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Mangocreme G

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Mohnnudeln A,C,G
BIO-Apfelmus -

BIO-Gemüse- A,C,F,G
Palatschinken gefüllt
Tomatenragout -
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Tomaten- G
Basilikumrisotto
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Sonnenblumenkerne -

Tagesmenü 4

BIO-Rinds- A,G,L
Geschnetzeltes
BIO-Hörnchen A
Babykarottensalat -
BIO-Apfel -

Hühnernuggets A
BIO-Petersilkkartoffeln -
Broccoli natur -
Schnittlauch-Dip C,G,M
Mangocreme G

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Zucchini-Kartoffel- C,G
Auflauf
Bohnensalat -

Spinatravioli A,C,G
Tomatenragout -
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

Broccolicremesuppe A,G
BIO-Grießscharren A,C,G
Birnenkompott -

Jause 1

BIO-Kornspitz A,F
Gervais Natur G
roter Paprika -

Karottenbrot A,F
Butterkäse G
Cocktailtomaten -

BIO-Roggenbrot A
Putenschinken -
gelber Paprika -

BIO-Semmel A
Putenextra M
dazu Essiggurkerl M

Mischbrot A
BIO-Butter G
frischer Schnittlauch -
Kiwi -

Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
Gouda G
roter Paprika -

Laugenstangerl A,G
BIO-Butter G
BIO-Banane -

BIO-Roggenbrot A
BIO-Gemüseaufstrich -
gelber Paprika -

BIO-Semmel A
Drautaler G
dazu Essiggurkerl M

Mischbrot A
BIO-Kürbisaufstrich F
dazu Gurke -

MA56
Volksschule

Woche 02

08.01. - 12.01.2024

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“





DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Käsespätzle A,C,G
Roter Rübensalat O

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
BIO-Reisaufbau C,G
mit Apfelstückchen
Erdbeer-Pfirsichmark -

Kartoffelpuffer -
Ratatouille -
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Bananencreme G

Hühnerschnitzel geb. A,C,G
BIO-Reis -
Kartoffelsalat -
Apfelkompott -

BIO-Fisolenulasch A
BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
Vollkorn-Dinkelkuchen A,C,F,G
mit Schokoglasur

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Fleischnudeln A
Roter Rübensalat O
Vanillepudding G

BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfritatten C,G
Bärbl und Bärnd A,C
Süßkartoffelbären
Rahmspinat A,G

BIO-Spiralen A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Briochekipferl A,C,G

Weißer Wurzelcremesuppe G,L
mit Croutons natur A
BIO-Topfenknödel A,C,G
mit Butter-Bröseln
Beerenröster -

BIO-Chicken Wings A,F
Potato Wedges -
BIO-Fitgemüse G
Schnittlauch-Dip C,G,M
Mandarine -

Tagesmenü 3 vegetarisch

Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln -
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
Vanillepudding G

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
Penne Primavera A,C
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Sonnenblumenkerne -

BIO-Gemüsecurry A,M
Jasminreis -
BIO-Briochekipferl A,C,G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienudeln A
BIO-Semmellaibchen A,C,G
Kräuterkartoffeln -
Rotkraut -

Vollkornspaghetti A
BIO-Kräuterrahmsauce A,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Mandarine -

Tagesmenü 4

BIO-Faschierter A,C,G
Braten
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Erbsen-Karotten-
gemüse natur
BIO-Äpfel -

Zartweizenrisotto A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Sonnenblumenkerne -
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Gemüsebouillon L
Teigmuscheln A
Kabeljaufilet geb. A,D
BIO-Petersilkkartoffeln -
mit Sauce Tartare C,M
Babykarottensalat -

Weißer Wurzelcremesuppe G,L
mit Croutons natur A
Enchilada-Lasagne A,G
mit Mais, roten Bohnen
und Rinderfaschiertem
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

BIO-Kartoffel- A,C
Spinatlaibchen
BIO-Fitgemüse G
Tomaten-Salsa A
Vollkorn-Dinkelkuchen A,C,F,G
mit Schokoglasur

Jause 1

Mischbrot A
Putenstreichwurst -
gelber Paprika -

Ciabatta A
Eiaufstrich C,M
Cocktailtomaten -

Karottenbrot A,F
Tilsiter G
dazu Gurke -

BIO-Kornspitz A,F
Putencabanossi -
roter Paprika -

BIO-Vollkornbrot A
BIO-Butter G
BIO-Äpfel -

Jause 2

Mischbrot A
Kräutergervais G
gelber Paprika -

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

Karottenbrot A,F
BIO-Butter G
Birne -

Fladenbrot A,F,G,N
BIO-Hummus natur -
roter Paprika -

BIO-Vollkornbrot A
Butterkäse G
Kohlrabi -

MA56
Volksschule

Woche 03

15.01. - 19.01.2024

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“





DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Bunte Bulgurpfanne A
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
Joghurt-Topfcreme G

BIO-Chili con Carne -
Zartweizen A
Mandarinenkompott -

Blümchensuppe A,C,L
Hühnerfilet G
in Obersauce
BIO-Kaiserspätzle A,C
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
BIO-Kartoffelgratin C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Hühnerbouillon -
Finkennudeln A,C
Alaska-Seelachsfilet A,D,G
in Kräuterrahmsauce
Vollkorn-Spiralen A
Omas Gartengemüse -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Spaghetti A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G
Joghurt-Topfcreme G

Linsenbällchen G
Jasminreis -
Tomatenragout -
Mandarinenkompott -

BIO-Erbsensuppe A,G
Kartoffel-Broccoli- C,G
Auflauf
Mexikanischer Salat -

Faschierte Laibchen A,C,G,L,M
vom Huhn
Zapfenkroketten G
Gemüsemischung natur -
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Fischfilets geb. A,C,D,G
BIO-Risipisi -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Sonnenblumenkerne -

Tagesmenü 3 vegetarisch



BIO-Gemüsebouillon L
mit Eierschöberl A,C
Karfiol-Käse- A,C,G
medaillons
Rahmspinat A,G

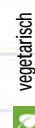
BIO-Penne A
Pesto alla Genovese C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Vanillejoghurt G

BIO-Erbsensuppe A,G
BIO-Kaiserschmarren A,C,G
Zwetschenröster -

BIO-Kichererbsen- A
Eintopf
BIO-Reis -
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Tortellini A,C,G
in Tomatensauce
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Banane -

Tagesmenü 4



BIO-Karottencremesuppe A,G
BIO-Apfelstrudel A
BIO-Vanillesauce G

Putenleberkäse geb. A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Feinschmecker -
Gemüse natur
BIO-Vanillejoghurt G

Erdäpfelgulasch A
vegetarisch
BIO-Semmel A
Mischbrot A
Birne -

Schinkenfleckerl A,C,G
(Schwein)
Roter Rübensalat O
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
BIO-Gemüsenuggets A,C,G
BIO-Risipisi -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Sonnenblumenkerne -

Jause 1

BIO-Kornspitz A,F
Butterkäse G
roter Paprika -

BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
BIO-Butter G
Kiwi -

BIO-Vollkornbrot A
Putenschinken -
dazu Gurke -

BIO-Grahamweckerl A
Putenextra M
Kohlrabi -

Mischbrot A
BIO-Hummus natur -
BIO-Karotten -

Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
Gervais Natur G
gelber Paprika -

BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
Emmentaler G
Cocktailtomaten -

BIO-Vollkornbrot A
BIO-Gemüseaufstrich -
dazu Gurke -

BIO-Dinkelbrot A,G,N
BIO-Butter G
frischer Schnittlauch -
BIO-Banane -

Mischbrot A
Gouda G
BIO-Karotten -

- Mit Brief und Siegel -
**Ausgewogen und
nachhaltig!**



50% BIO-ANTEIL



„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“





DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Hühnerreisfleisch -
dazu Essiggurkerl M
Pfirsichkompott -



Beefburgerlaibchen A,C,M
Potato Wedges -
BIO-Babykarotten G
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Banane -



Sonnenblümchen- A,C,G
Mais-Gemüselaibchen
BIO-Erdäpfelschmarren -
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Kakaokuchen A,C



Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
BIO-Marillen- A,C,G
Palatschinken
BIO-Milch G



BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
BIO-Spiralen tricolore A
Linsensugo A,C,G,L
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Gemüsebällchen A,C,G,L,N
Vollkorncouscous A
Ratatouille -
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
Scheiterhaufen A,C,G,H
Weichselkompott -



Crispy Chicken A,C,G
BIO-Reis -
BIO-Mais G
Tomaten-Salsa A
BIO-Fruchtjoghurt G



BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
BIO-Gemüselasagne A,G,L
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M



Puten-Haschee-Knödel A,C
BIO-Sauerkraut -
Bratensauce A,L
Vanillepudding G

Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

vegetarisch



BIO-Nudelaufbau A,C,G
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
Pfirsichkompott -



BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Kidneybohnen- A,C,G
Laibchen
BIO-Stampfpüree G
BIO-Fitgemüse G



Spätzlepfanne A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Kakaokuchen A,C



Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Petersilkartoffeln -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M



BIO-Spinatknödel A,C,G
Paprikarahmsauce A,G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Vanillepudding G

Tagesmenü 4

schweinefleischfrei



BIO-Paprikahendl- A,G
Ragout
BIO-Kaiserspätzle A,C
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Pfirsichkompott -



BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
BIO-Käse Tortelloni A,C,G
BIO-Wiener-Tom.sauce A
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -



BIO-Chili con Carne -
Fladenbrot A,F,G,N
BIO-Kakaokuchen A,C



BIO-Krautfleckerl A,C
Roter Rübensalat O
BIO-Naturjoghurt G
mit Erdbeer-Pfirscharm -



BIO-Rindsuppe L
BIO-Buchstabennudeln A
Alaska-Seelachs A,D,G
"Müllerin-Art"
BIO-Gemüsereis -
mit Sauce Tartare C,M
Eisbergsalat -, BIO-Essig-Öl -

Jause 1



BIO-Grahamweckerl A
Gouda G
roter Paprika -



BIO-Roggenbrot A
Putenstreichwurst -
gelber Paprika -



Kürbiskernbrot A,F
BIO-Butter G
Mandarine -



Schweizerbrot A
BIO-Gemüseaufstrich -
BIO-Karotten -



BIO-Kornspitz A,F
Putencabanossi -
Snackgemüse -

Jause 2



BIO-Grahamweckerl A
Gervais Natur G
roter Paprika -



BIO-Roggenbrot A
Drautaler G
Kohlrabi -



Kürbiskernbrot A,F
Tilsiter G
dazu Gurke -



Laugenstangerl A,G
BIO-Butter G
Birne -



BIO-Kornspitz A,F
Eckerlkäse G
Snackgemüse -

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL



„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“





DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Broccolicremesuppe A,G
BIO-Eiernockerl A,C,G
Roter Rübensalat O

Putenknackwurst -
gebraten
BIO-Stampf- G
kartoffelpüree
BIO-Erbesen natur G
Muffin Schoko-Banane A,C,G

BIO-Tortelloni A,C,G
Ricotta-Spinat
Tomatensauce italien. A
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Frischer Fruchtsalat -

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
Hokifischfilet A,D,G
in Kräuterbuttersauce
BIO-Naturreis -
Mexikanischer Salat -

BIO-Kartoffel- C,G
Spinatgratin
Gemüsemischung natur -
Ananaskompott -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Broccolicremesuppe A,G
Los Palatschinkos A,C,G
Tomate-Mais
Tomatenragout -

BIO-Spiralen tricolore A
BIO-Frischkäsesauce A,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Himbeercreme G

BIO-Tex Mex im Topf A,C,M
mit Rindfleischbällchen
BIO-Reis -
Frischer Fruchtsalat -

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
Fischstäbchen A,D
BIO-Petersilkkartoffeln -
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Vollkorn- A
Putenschinkenfleckerl
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Ananaskompott -

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Muschelnudeln A
BIO-Basilikum- A,G
Obersauce
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Apfel -

BIO-Linsen- A,L,M
Gemüseintopf
Serviettenknödel A,C,G
Muffin Schoko-Banane A,C,G

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Pancakes A,C,G
Beerenröster -
BIO-Milch G

Zartweizenrisotto A,C,G
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Vanillejoghurt G

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

Tagesmenü 4

Sterntalersuppe A,C,L
BIO-Milchreis G
Kakaozucker F

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
BIO-Stampf- G
kartoffelpüree
BIO-Erbesen natur G
Himbeercreme G

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
BIO-Rindfleisch- A,C,M
Bulgurlaibchen
BIO-Erdäpfelschmarren -
Babykarottensalat -

BIO-Penne A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G
BIO-Vanillejoghurt G

BIO-Erdäpfelgulasch A
mit Hühnerfrankfurtern
BIO-Semmel A
Mischbrot A
Ananaskompott -

Jause 1

Mischbrot A
Drautaler G
dazu Gurke -

Kürbiskernbrot A,F
BIO-Butter G
Mandarine -

Käsestangerl A,G
Putenpikante -
dazu Essiggurkerl M

BIO-Roggenbrot A
Edamer G
BIO-Karotten -

BIO-Weißbrot A
Putensalami -
Cocktailtomaten -

Jause 2

Mischbrot A
Kräutergervais G
dazu Gurke -

Kürbiskernbrot A,F
Butterkäse G
roter Paprika -

BIO-Mohnstriezerl A
BIO-Butter G
BIO-Banane -

BIO-Roggenbrot A
Eiaufstrich C,M
BIO-Karotten -

BIO-Weißbrot A
Emmentaler G
Cocktailtomaten -

– Mit Brief und Siegel –
**Ausgewogen und
nachhaltig!**



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“





DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Vollkornspiralen A
Sauce Bolognaise Soja A,F,L
Babykarottensalat -
Bananencreme G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Tomaten- G
Basilikumrisotto
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -
Mandarinenkompott -

Tagesmenü 3 vegetarisch

Makkaroniauflauf A,C,G
Mexikanischer Salat -
Bananencreme G

Tagesmenü 4

Hühnergeschnetzeltes A,G
in Kräuterrahmsauce
BIO-Kaiserspätzle A,C
BIO-Erbesen-Karotten-
gemüse natur
Bananencreme G

Jause 1

BIO-Mohnstriezel A
Putenkrakauer -
dazu Gurke -

Jause 2

BIO-Mohnstriezel A
BIO-Butter G
dazu Gurke -

BIO-Pizza mit Käse A,G
und Putenschinken
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Krapfen A,C,G

Mini-Hühnerfrankfurter -
BIO-Semmel A
Mischbrot A
Senf M
Krapfen A,C,G
#Faschingsmenü -

BIO-Gemüsenuggets A,C,G
Riffelkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Krapfen A,C,G

BIO-Pizza A,G
Margherita
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Krapfen A,C,G

BIO-Vollkornbrot A
Butterkäse G
roter Paprika -

BIO-Vollkornbrot A
Gervais Natur G
BIO-Äpfel -

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Feine Lachsstücke D,G
in Rahmsauce
BIO-Gnocchi A
Bäumchengemüse -

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Pazifische Scholle A,C,D,G
gebacken
BIO-Petersilkartoffeln -
dazu Gärtner Mix Salat -
American Dressing C,G,M

Kartoffelpuffer -
BIO-Gemüseallerlei G
BIO-Äpfel -

BIO-Penne A
Pesto alla Genovese C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Äpfel -

Mischbrot A
BIO-Frischkäse Kräuter G
BIO-Karotten -

Mischbrot A
Emmentaler G
BIO-Karotten -

Weiße Wurzelcremesuppe G,L
BIO-Kartoffel- A,C
Spinatlaibchen
BIO-Sonnengemüse -
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Chili sin Carne A,F
Zartweizen A
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
Mini-Nudeltaschen A,G,L
in Tomatensauce
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Weiße Wurzelcremesuppe G,L
Mohnnudeln A,C,G
BIO-Äpfel mus -

Karottenbrot A,F
BIO-Butter G
BIO-Banane -

Karottenbrot A,F
Edamer G
grüner Paprika -

Hühnerkebab G
BIO-Reis -
Tsatsiki G
Fladenbrot A,F,G,N
BIO-Banane -

BIO-Erbensuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Gemüse- A,G
Nudel-Pfanne
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Erbensuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Topfenschmarren A,C,G
Marillenmus -

Blümchensuppe A,C,L
Linsenbällchen G
Bratkartoffeln -
Letschogemüse -

BIO-Kornspitz A,F
Wienerwurst (Schwein) -
Cocktailtomaten -

BIO-Kornspitz A,F
Eiaufstrich C,M
Cocktailtomaten -

MA56
Volksschule

Woche 07

12.02. - 16.02.2024

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“





DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



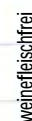
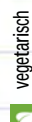
Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln -
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
Gemischtes Kompott -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Rinds- A,G,L
Geschnetzeltes
Pommes -
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Tagesmenü 3 vegetarisch



BIO-Fisolenlinsasch A
BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Tagesmenü 4



Vollkornmakaroni A
BIO-Kräuterrahmsauce A,G
Babykarottensalat -
Gemischtes Kompott -

Jause 1



BIO-Roggenbrot A
Putenschinken -
dazu Essiggurkerl M

Jause 2



BIO-Roggenbrot A
Butterkäse G
dazu Essiggurkerl M



BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
BIO-Rindfleisch- A,C,G
Palatschinken-Auflauf
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M



Hühnersuppentopf A,C
"Großmutter's Art"
BIO-Grießkoch A,G
Kakaozucker F



BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
BIO-Muschelnudeln A
BIO-Tomaten- A,G
Obersauce
Gurkensalat mit Rahm C,G,M



Hühnerfiletstücke A
süß-sauer
Jasminreis -
Mangocreme G



BIO-Mohnstriezel A
Edamer G
roter Paprika -



BIO-Mohnstriezel A
Eiaufstrich C,M
gelber Paprika -



BIO-Tomatencremesuppe G
BIO-Kaiserschmarren A,C,G
BIO-Apfelmus -



Zucchini-Kartoffel- C,G
Auflauf
Bohnensalat -
BIO-Fruchtjoghurt G



BIO-Tomatencremesuppe G
Gebackenes Gemüse A,C,G
BIO-Petersilkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M



BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Käsespätzle A,C,G
Roter Rübensalat O



Mischbrot A
BIO-Butter G
frischer Schnittlauch -
Birne -



Mischbrot A
Eckerlkäse G
Cocktailtomaten -



Spinatravioli A,C,G
BIO-Frischkäsesauce A,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Cheesecake A,C,G



BIO-Semmellaibchen A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
Rotkraut -
BIO-Banane -



BIO-Gemüselasagne A,G,L
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Cheesecake A,C,G



BIO-Rindfleisch- A,C,M
bällchen
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Mexikanisches -
Mischgemüse
BIO-Banane -



Schweizerbrot A
Putenschwarze -
BIO-Karotten -



Schweizerbrot A
Drautaler G
BIO-Karotten -



Cevapcici vom Huhn A,C,M
BIO-Reis -
Letschogemüse -
Jogurrella Mixi Vanille G,H



BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfritatten C,G
BIO-Spaghetti A
Linsensugo A,C,G,L
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M



BIO-Polentaherzen -
Paprikarahmsauce A,G
Röschengemüse natur -
Jogurrella Mixi Vanille G,H



BIO-Karottencremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Neptun-Nudeln mit A,C,D
Tomaten-Thunfischsauce
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Sport Mix Salat -
BO-Essig-Öl-Dressing -



BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
Gouda G
dazu Gurke -



BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
BIO-Butter G
Mandarine -

MA56
Volksschule

Woche 08

19.02. - 23.02.2024

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

"In BIO sind
wir Klassen-
bester!"





DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Makkaroniauflauf A,C,G
Mexikanischer Salat -
Mangocreme G

Schweins- A,G
geschnetzeltes
Zapfenkroketten G
dazu Essiggurkerl M
Mandarine -

Hühnernuggets A
BIO-Risipisi -
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Naturjoghurt G
mit Fruchtsalat -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppenudeln A
Veg. Spätzlepfanne A,C
aus BIO-Kaiserpätzle,
BIO-Fitgemüse und G
BIO-Kräuterrahmsauce A,G

Weißer Wurzelcremesuppe G,L
mit Croutons natur A
BIO-Erdbeer- A,C,G
palatschinken
mit Vollkornmehl
BIO-Milch G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Blümchensuppe A,C,L
Fleischbällchen A,C,M
vom Huhn
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Erbsen-Karotten- -
gemüse natur

BIO-Linsen- A,L,M
Gemüseintopf
Serviettenknödel A,C,G
Schokopudding G

Rindfleischlasagne A,G,L
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
BIO-Äpfelkuchen A,C

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
Mostviertler A,C,G
Apfelschmarren
BIO-Milch G

Erdäpfelgulasch A
vegetarisch
BIO-Semmel A
Mischbrot A
Ananaskompott -

Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

BIO-Spiralen A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G
Mandarine -

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
Kräuterkartoffeln -
Gemüse Kunterbunt G
BIO-Naturjoghurt G
mit Fruchtsalat -

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
Sonnenblümchen- A,C,G
Mais-Gemüselaiachen
BIO-Salzkartoffeln -
Schnittlauch-Dip C,G,M
Babykarottensalat -

BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
Cremige Käsenudeln A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 4

vegetarisch

Gemüsebällchen A,C,G,L,N
BIO-Reis -
Mexikanischer Salat -
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

Florentiner Nudeln A,C,G
mit Hühnerbruststücken
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Schokopudding G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienudeln A
Fischfilets geb. A,C,D,G
BIO-Risipisi -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

BIO-Hirse-Zucchini- A,C,M
Rindfleischlaibchen
Bratkartoffeln -
BIO-Fisolen G
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Banane -

Weißer Wurzelcremesuppe G,L
mit Croutons natur A
BIO-Omelette C,G
BIO-Erdäpfelschmarren -
BIO-Cremespinat A,G

Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Putenstreichwurst -
dazu Essiggurkerl M

BIO-Semmel A
Butterkäse G
gelber Paprika -

Mischbrot A
BIO-Butter G
BIO-Banane -

BIO-Grahamweckerl A
Putenkrakauer -
Cocktailtomaten -

Schweizerbrot A
BIO-Gemüseaufstrich -
dazu Gurke -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
BIO-Äpfel -

Laugenstangerl A,G
Frühlingsaufstrich G,M
Radieschen -

Mischbrot A
Drautaler G
roter Paprika -

BIO-Grahamweckerl A
BIO-Frischkäse Kräuter G
Cocktailtomaten -

Schweizerbrot A
Emmentaler G
dazu Gurke -

- Mit Brief und Siegel -
**Ausgewogen und
nachhaltig!**



50% BIO-ANTEIL



**„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“**

