



# DEIN SPEISEPLAN



## MONTAG

## DIENSTAG

## MITTWOCH

## DONNERSTAG

## FREITAG

### Tagesmenü 1



BIO-Gemüsebouillon L  
BIO-Suppennudeln A  
**Fischfilet Pomodoro** A,D,G  
Cremige Polenta G  
Chinakohlsalat -  
Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Paprikahendl- A,G  
**Ragout**  
BIO-Kaiserspätzle A,C  
BIO-Apfelkuchen A,C

**Gemüselasagne** A,G  
dazu Grüner Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Joghurt-Topfencreme G

**Hühnerschnitzel** geb. A,C,G  
BIO-Risipisi -  
dazu Rahm-Gurkensalat G  
Birnenkompott -

BIO-Gemüsebouillon L  
Reibteig A,C  
**BIO-Penne** A  
**BIO-Frischkäsesauce** A,G  
BIO-Karottensalat -  
Sonnenblumenkerne -

### Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Gemüsebouillon L  
BIO-Suppennudeln A  
**Fischstäbchen** A,D,G  
BIO-Petersilkartoffeln -  
mit Sauce Tartare C,M  
Chinakohlsalat, BIO-Essig-Öl -

BIO-Eiernockerl A,C,G  
BIO-Roter Rübensalat -  
BIO-Apfelkuchen A,C

**Hirse-Zucchini-** A,C,M  
**Rindfleischlaibchen**  
Riffelkartoffeln -  
BIO-Sonnengemüse -  
Joghurt-Topfencreme G

**Kartoffel-** C,G,L  
**Topfenlaibchen**  
Gemüsemischung natur -  
dazu Eisbergsalat -  
American Dressing C,G,M  
Birnenkompott -

BIO-Gemüsebouillon L  
Reibteig A,C  
**Truthahnmedaillons** G  
mit Kräuterbuttersauce  
BIO-Gemüsereis -

### Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

BIO-Hörnchenauflauf A,C,G,L  
BIO-Karottensalat -  
Vollkorn-Schokokuchen A,C,F,G

Blümchensuppe A,C,L  
**Linse**nballchen G  
Jasminreis -  
dazu Tomatenspalten -  
und Tsatsiki G

BIO-Omelette C,G  
BIO-Salzkartoffeln -  
BIO-Cremespinat A,G  
BIO-Banane -

BIO-Muschelnudeln A  
BIO-Tomaten-Oberssce. A,G  
dazu Rahm-Gurkensalat G  
Vanillepudding G

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L  
**BIO-Topfenknödel** A,C,G  
mit Zimt-Bröseln  
Beerenröster -

### Tagesmenü 4

vegetarisch

**Hühnerreisfleisch-**  
und Essiggurkerl M  
Vollkorn-Schokokuchen A,C,F,G

Blümchensuppe A,C,L  
**BIO-Linguine** A  
**Sauce Bolognese v.Rind** A,L  
und Hartkäse gerieben C,G  
dazu Gärtner Mix Salat -  
Joghurtkräuter dressing C,G,M

**Schweinsbraten im-**  
**Natursafterl**  
Semmelknödel A,C  
BIO-Sauerkraut -  
BIO-Banane -

BIO-Kartoffel- A,G  
**Gemüseauflauf**  
dazu Eisbergsalat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Vanillepudding G

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L  
**BIO-Apfelstrudel** A  
BIO-Vanillesauce G

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

### Jause 1

schweinefleischfrei

Kürbiskernbrot A,F  
Putenspikante -  
BIO-Apfel -

BIO-Roggenbrot A  
Liptauer mild D,G,M  
dazu Gurke -

BIO-Vollkornbrot A  
Putensalami -  
gelber Paprika -

BIO-Kornspitz A,F  
Putenschwarze -  
BIO-Karotten -

Mischbrot A  
BIO-Butter G  
Honigmelone ganz -

### Jause 2

BIO-Mohnstriezel A  
Frischkäse G  
roter Paprika -

BIO-Roggenbrot A  
BIO-Butter G  
Zwetschken -

Ciabatta A  
Mozzarella in Scheiben G  
Cocktailtomaten -

Schweizerbrot A  
Butterkäse G  
BIO-Karotten -

Laugenstangerl A,G  
Kürbisaufstrich F  
dazu Gurke -

50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“





# DEIN SPEISEPLAN



## MONTAG

## DIENSTAG

## MITTWOCH

## DONNERSTAG

## FREITAG

### Tagesmenü 1



Spätzlepfanne A,C,G  
Chinakohlsalat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
BIO-Kakaokuchen A,C

BIO-Gemüsebouillon L  
BIO-Grießbällchen A,C,L  
BIO-Kaiserschmarren A,C,G  
BIO-Apfelmus -

Karfiolröschen geb. A,C,G  
BIO-Petersilkartoffeln -  
dazu Gärtner Mix Salat -  
American Dressing C,G,M  
Mangocreme G

BIO-Gemüsebouillon L  
Finkennudeln A,C  
Mildes Hühner-Curry A,G,M  
Jasminreis -

BIO-Kalbsbutter- A,C,L  
Schnitzel im Saft  
BIO-Stampfporree G  
BIO-Feinschmecker- -  
Gemüse natur  
BIO-Apfel -

### Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Würstchengulasch A  
BIO-Semmel A  
Mischbrot A  
BIO-Kakaokuchen A,C

BIO-Gemüsebouillon L  
BIO-Grießbällchen A,C,L  
BIO-Milchreis G  
Kakaozucker F

Würzige -  
Chicken-Wings  
Potato Wedges -  
dazu Gärtner Mix Salat -  
Joghurtkräuter dressing C,G,M  
Mangocreme G

BIO-Gemüsebouillon L  
Finkennudeln A,C  
BIO-Gemüse- A,C,F,G  
Palatschinken gefüllt  
dazu Rahm-Gurkensalat G

Gemüsenudelpfanne A,G  
dazu Eisbergsalat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
BIO-Apfel -

### Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

vegetarisch

Sterntalersuppe A,C,L  
Gemüsenuggets A,G  
BIO-Reis -  
Schnittlauch-Dip C,G,M  
Chinakohlsalat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Käse Tortelloni A,C,G  
BIO-Wiener Tomatensce. A  
dazu Sport Mix Salat -  
Joghurtkräuter dressing C,G,M  
Frischer Fruchtsalat -

Herzhafte A,C,G  
Semmellaibchen  
Gemüse Kunterbunt G  
BIO-Zitronenkuchen A,C

BIO-Karottencremesuppe A,G  
Geröstete Knödel A,C,G  
dazu Rahm-Gurkensalat G

Kichererbsen-Eintopf -  
Vollkorncouscous A  
BIO-Fruchtjoghurt G

### Tagesmenü 4

schweinefleischfrei

Sterntalersuppe A,C,L  
BIO-Nudelauflauf A,C,G  
BIO-Roter Rübensalat -

BIO-Rinds- A,G,L  
Geschnetzeltes  
Kartoffelröllchen -  
dazu Sport Mix Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Frischer Fruchtsalat -

Bunter Hörnchen- A,C,G,M  
Nudeltopf  
mit Fleischbällchen  
BIO-Karottensalat -  
BIO-Zitronenkuchen A,C

BIO-Karottencremesuppe A,G  
Seehechnuggets A,D,F,L  
in Backteig  
Bratkartoffeln -  
dazu Grüner Salat -  
Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Polentaherzen -  
BIO-Rahmrisolent A,G  
BIO-Fruchtjoghurt G

### Jause 1

Ciabatta A  
Kräutergervais G  
Cocktailtomaten -

BIO-Dinkel- A,F  
Vollkornweckerl  
Butterkäse G  
roter Paprika -

BIO-Semmel A  
Kantwurst -  
und Essiggurkerl M

BIO-Dinkelbrot A,G,N  
BIO-Butter G  
Zwetschken -

BIO-Kornspitz A,F  
Putencabanossi -  
Snackgemüse -

### Jause 2

Karottenbrot A,F  
Gouda G  
BIO-Apfel -

BIO-Roggenbrot A  
BIO-Butter G  
Radieschen -  
frischer Schnittlauch -

BIO-Vollkornbrot A  
Drautaler G  
Birne -

BIO-Grahamweckerl A  
Eiaufstrich C,M  
Kohlrabi -

Fladenbrot A,F,G,N  
BIO-Hummus natur F,N  
Snackgemüse -

MA56  
Volksschule

Woche 37

13.09. - 17.09.2021

- Mit Brief und Siegel -  
Ausgewogen und  
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“