



DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Fleischbällchen A,C,M vom Huhn
 BIO-Naturreis -
 BIO-Fitgemüse G
 Schokopudding G

Rindfleischlasagne A,G,L dazu Rahm-Gurkensalat G
 BIO-Karottenkuchen A,C,H

BIO-Gemüsebouillon L
 BIO-Grießbällchen A,C,L
Feine Lachswürfel D,G in Rahmsauce
 BIO-Risipi -
 GärtnerMix, Essig-Öl -

BIO-Kartoffel- C,G
Spinatgratin
 Mexikanischer Salat -
 Kiwi -

BIO-Kürbiscremesuppe G
Herzhafte A,C,G
Semmellaibchen
 Rotkraut -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Zoo-Nudeln A,C
BIO-Wiener-Tomatensce. A
 Chinakohlsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Schokopudding G

Rotes Süßkartoffel-Curry A,F,G,M
 BIO-Reis -
 BIO-Karottenkuchen A,C,H

Hühnerbouillon -
 BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Rinds- A,G,L
Geschnetzeltes
 Vollkornmakaroni A
 BIO-Karottensalat -

Geflügelrisotto C,G
 dazu Eisbergsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Kiwi -

BIO-Kürbiscremesuppe G
Fischnuggets A,C,D,G
 BIO-Salzkartoffeln -
 Gemüsemischung natur -

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Polentaherzen -
BIO-Rahmfisolen A,G
 Schokopudding G

Gemüsenuggets A,G
 Riffelkartoffeln -
 dazu Sport Mix Salat -
 American Dressing C,G,M
 Apfelkompott -

BIO-Gemüsebouillon L
 BIO-Grießbällchen A,C,L
Gemüsenudelpfanne A,G
 dazu Gärtner Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
 mit Croutons natur A
Zwetschkenknödel A,C,G
 mit Butterbröseln
 BIO-Milch G

Tortellini A,C,G
 in Tomatensauce
 Chinakohlsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Jogurella Mixi Vanille G,H

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

BIO-Milchreis G
 Kakaozucker F
 BIO-Banane -

Putenschinkenfleckerl A,C,G überbacken
 und Essiggurkerl M
 BIO-Karottenkuchen A,C,H

Geröstete Knödel A,C,G
 BIO-Fruchtjoghurt G

Hühnerschnitzel geb. A,C,G
 BIO-Petersilkartoffeln -
 Kiwi -

Pizza-Nudeln A,C,G
 Jogurella Mixi Vanille G,H

Jause 1

Karottenbrot A,F
 Putenpickante -
 BIO-Äpfel -

Käsestangerl A,G
 Liptauer mild D,G,M
 und Essiggurkerl M

BIO-Vollkornbrot A
 Putensalami -
 gelber Paprika -

Kürbiskernweckerl A,F,N
 Polnische -
 Kohlrabi -

Mischbrot A
 BIO-Butter G
 BIO-Banane -

Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
 Frischkäse G
 BIO-Karotten -

BIO-Roggenbrot A
 Butterkäse G
 roter Paprika -

BIO-Dinkel- A,F
 Vollkornweckerl
 BIO-Butter G
 Birne -

BIO-Mohnstriezerl A
 Edamer G
 Radieschen -

BIO-Knusperstangerl A
 Curry-Aufstrich F,L,M
 dazu Gurke -

MA56
Volksschule

Woche 41
11.10. - 15.10.2021

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und nachhaltig!





DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Rindsuppe L
mit Vollkornfrittaten C,G
Vollkornspiralen A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Rindsuppe L
mit Vollkornfrittaten C,G
BIO-Apfelstrudel A
BIO-Vanillesauce G

Tagesmenü 3 vegetarisch

Gemüsestrudel A,C,G,L
Kräuterkartoffeln -
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

BIO-Rindfleisch- A,C,M
Bulgurlaibchen
BIO-Erdäpfelschmarren -
BIO-Babykarotten G
Jogurrella Mixi Vanille G,H

Jause 1

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Gouda G
Radieschen -

Kürbistortellini A,C,G
in Frischkäsesauce
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -
Frischer Fruchtsalat -

BIO-Kartoffel-Nudel- A,C,G
auflauf mit Faschiertem
Bohnensalat -
Frischer Fruchtsalat -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Tomaten- G
Basilikumrisotto
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Gebackene Fischli A,C,D,F
BIO-Reis -
BIO-Erbesen natur G
BIO-Milchkipferl A,C,G

Karottenbrot A,F
Butterkäse G
BIO-Banane -

BIO-Dinkel- A,F
Vollkornweckerl
BIO-Butter G
Kiwi -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienudeln A
BIO-Grießkoch nach A,G
"Großmutter's Art"
Kakaozucker F

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienudeln A
Karfiol-Käse- A,C,G
medaillons
BIO-Salzkartoffeln -
Ratatouille -

BIO-Hörnchenaufauf A,C,G,L
BIO-Roter Rübensalat -
Mandarinenkompott -

Würzige -
Chicken-Wings
Potato Wedges -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Kiwi -

BIO-Semmel A
Wienerwurst -
und Essigurkerl M

BIO-Vollkornbrot A
Eiaufstrich C,M
BIO-Apfel -

Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Petersilkkartoffeln -
dazu Grüner Salat -
American Dressing C,G,M
Bananencreme G

Geb. Hühnerschnitzel A,C,G
im Kürbismantel
BIO-Risipisi -
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Bananencreme G

BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
Spinatravioli A,C,G
Tomatenragout -
und Hartkäse gerieben C,G

Linsebällchen G
BIO-Naturreis -
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Vanillejoghurt G

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

BIO-Knusperstangerl A
Drautaler G
dazu Gurke -

Schweinsrahmgulasch A,G
BIO-Kartoffelknödel A,C
BIO-Apfel -

BIO-Muschelnudeln A
BIO-Tom.-Obersauce A,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Apfel -

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
Riffelkartoffeln -
Gemüse Kunterbunt G
Himbeer-Topfendessert G

Spätzlepfanne A,C,G
BIO-Apfel -

BIO-Kornspitz A,F
Putencabanossi -
Mini-Gurken -

Fladenbrot A,F,G,N
BIO-Hummus natur F,N
Mini-Gurken -

MA56
Volksschule

Woche 42
18.10. - 22.10.2021

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

"In BIO sind wir Klassenbester!"

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

schweinefleischfrei
vegetarisch
laktosefrei

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1

BIO-Penne A
Pesto alla Genovese C,G
BIO-Karottensalat -
Fruchtcreme G
Welt-Pasta-Tag -



Tagesmenü 2
schweinefleischfrei

Kichererbsen-Eintopf -
Vollkorn Couscous A
Fruchtcreme G



Tagesmenü 3
vegetarisch

Asiatische Nudelpfanne A,F
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Kakaokuchen A,C
Welt-Pasta-Tag -

Tagesmenü 4
Take Away-Menü

Wurstnudeln A
BIO-Kakaokuchen A,C

Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Emmentaler G
BIO-Apfel -

Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
Eckerlkäse G
dazu Gurke -

Juhuu - es ist soweit: genießt die Ferienzeit!

Feiertag

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
Gemüseuggets A,G
BIO-Reis -
Tsatsiki G

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
Lachsbällchen A,D,L
BIO-Risipi -
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Spinatknödel A,C,G
Paprikarahmsauce A,G

Rindfleischbällchen A,G
BIO-Reis -
Erbsen-Karottengemüse -
BIO-Fruchtjoghurt G

Laugengebäck A,G
Putensalami -
und Essiggurkerl M

BIO-Semmel A
Butterkäse G
BIO-Karotten -

Specklinsen A,L,M
Serviettenknödel A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Birne -

Gebackenes Gemüse A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Birne -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
BIO-Eierknockerl A,C,G
BIO-Roter Rübensalat -

Buchweizenauflauf A,C,G
BIO-Milch G
BIO-Orange -

Ciabatta A
Putenkrakauer -
Radieschen -

BIO-Vollkornbrot A
Kräutergervais G
Cocktailtomaten -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Sternchen A
Zwetschenknödel A,C,G
mit Butterbrösel
BIO-Milch G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Sternchen A
BIO-Paprikahendl - A,G
Ragout
BIO-Kaiserspätzle A,C

BIO-Gemüse- A,C,F,G
palatschinken-Auflauf
BIO-Schnittlauchsauce A,G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Vanillepudding G

Zartweizenrisotto A,C,G
BIO-Apfel -

Schweizerbrot A
BIO-Butter G
BIO-Banane -
frischer Schnittlauch -

Mischbrot A
Kürbisaufstrich F
gelber Paprika -

MA56
Volksschule

Woche 43
25.10. - 29.10.2021

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

"In BIO sind wir Klassenbester!"

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Schweinefleischfrei
vegetarisch
laktosefrei

Spätspeisenänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte
L = Sellerie
M = Senf
N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere



DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



Tagesmenü 3
vegetarisch

Tagesmenü 4
Take Away-Menü

Jause 1

Jause 2

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus.

Feiertag

Bunte Bulgurpfanne A
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Joghurt-Topfencreme G

Putenmedaillons L
im Natursaft
BIO-Naturreis -
Rotkraut -
Joghurt-Topfencreme G

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
BIO-Kaiserschmarren A,C,G
Zwetschkenröster -

Gemüselasagne A,G
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Dinkel- A,F
Vollkornweckerl
Gouda G
Cocktailtomaten -

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

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
Vollkorn-Pizza A,G
Margherita
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
Nusspalatschinken A,C,G,H
BIO-Milch G

Blümchensuppe A,C,L
Gemüseballchen A,C,G,L,N
Vollkorncouscous A
Letschogemüse -

Hühnerkebab G
BIO-Reis -
Tsatsiki G
BIO-Mandarine -

BIO-Semmel A
Putenstreichwurst -
dazu Gurke -

Mischbrot A
mit Heurigenaufstrich G,M
Mandarine -

Bärbel und Bärnd A,C
(Süßkartoffelbärchen)
Erdäpfelschmarren -
BIO-Feinschmecker- -
Gemüse natur
Obst der Saison -

BIO-Chili con Carne -
Fladenbrot A,F,G,N
Obst der Saison -

BIO-Krautfleckerl A,C
BIO-Roter Rübensalat -
BIO-Fruchtjoghurt G

Pazifische Scholle A,C,D,G
gebacken
BIO-Petersilkartoffeln -
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Banane -

BIO-Roggenbrot A
BIO-Frischkäse Kräuter G
gelber Paprika -

BIO-Kornspitz A,F
Edamer G
und Essiggurkerl M

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Seehecht nuggets A,D,F,L
in Backteig
BIO-Reis -
Kung Fu-Gemüse -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Mini-Nudeltaschen A,G,L
in Tomatensauce
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Petersilkartoffeln -
mit Sauce Tartare C,M
Kürbis-Brownie A,C,G

Makkaroniauflauf A,C,G
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

Sonnenblumenweckerl A
BIO-Butter G
BIO-Äpfel -

BIO-Grahamweckerl A
Tilsiter G
roter Paprika -

MA56
Volksschule

Woche 44
01.11. - 05.11.2021

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Spätsplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742

Alle unsere Fische stammen

Allergeninformation gemäß
Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte
L = Sellerie
M = Senf
N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere



DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Buchstaben A
BIO-Polentaherzen -
Paprikarahmsauce A,G
Romanesco natur -

BIO-Linguine A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G
Schokopudding G

Truthahnmedaillons G
mit Kräuterbuttersauce
BIO-Gemüseris -
Krapfen A,C,G

Tex-Mex im Topf A,C,M
mit Hühnerfleischbällchen
BIO-Naturreis -
BIO-Apfel -
Tag des Apfels -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Buchstaben A
Alaska-Seelachswürfel A,D,G
in Tom.-Mozzarella-
BIO-Reis -

Rindgeschnetzeltes A,G,M
Stroganoff
Vollkornspiralen A
Mexikanischer Salat -
Schokopudding G

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Kartoffel- C,G,L
Topfenlaibchen
Erbsen-Karottengemüse -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M

Käsespätzle A,C,G
BIO-Roter Rübensalat -
Krapfen A,C,G

BIO-Omelette C,G
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Cremespinat A,G
BIO-Apfel -
Tag des Apfels -

Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei



vegetarisch



BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Buchstaben A
BIO-Gemüseallerlei G
Röstlingen -

Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Petersilkartoffeln -
Schnittlauch-Dip C,G,M
Schokopudding G

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
mit Croutons natur A
Mohnnudeln A,C,G
BIO-Apfelmus -

Kürbistortellini A,C,G
in Frischkäsesauce
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Krapfen A,C,G

Geröstete Knödel A,C,G
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Apfel -
Tag des Apfels -

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

schweinefleischfrei



Geb. Hühnerschnitzel A,C,G
im Kürbismantel
Kräuterkartoffeln -
BIO-Erbsen natur G
BIO-Mandarine -

BIO-Marillen- A,C,G
Palatschinken
BIO-Milch G
Birne -

Fleischnudeln A
Jogurrella Mixi Vanille G,H

Hühnerreisfleisch -
Krapfen A,C,G

Gemüsenudelpfanne A,G
BIO-Apfel -

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!

Jause 1

Karottenbrot A,F
Putenpikante -
dazu Gurke -

Laugengebäck A,G
Liptauer mild D,G,M
BIO-Banane -

Kürbiskernbrot A,F
BIO-Butter G
BIO-Mandarine -

Mischbrot A
Edamer G
und Essiggurkerl M

BIO-Kornspitz A,F
Putenschwarze -
gelber Paprika -

Jause 2

BIO-Mohnstriezel A
Kräutergervais G
BIO-Karotten -

BIO-Roggenbrot A
Eiaufstrich C,M
dazu Gurke -

BIO-Grahamweckerl A
Butterkäse G
roter Paprika -

BIO-Knusperstangerl A
BIO-Butter G
Birne -

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassen-
bester!“



MA56
Volksschule

Woche 45
08.11. - 12.11.2021

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Spätsplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742