



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1

Rindfleischlasagne A,G,L
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

Kürbis-Broccoli- C
Laibchen
BIO-Salzkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Gemüse- A,C,F,G
palatschinken-Auflauf
BIO-Schnittlauchsauc A,G
Obst der Saison -

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

Asiatische Nudelpfanne A,F
Obst der Saison -

Jause 1

Sonnenblumenweckerl A
Frischkäse G
roter Paprika -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Gouda G
dazu Gurke -

BIO-Broccolicremesuppe A,G
BIO-Erdbeer- A,C,G
palatschinken
mit Vollkornmehl
BIO-Milch G

BIO-Broccolicremesuppe A,G
BIO-Kaiserschmarren A,C,G
Kürbis-Birnen-Mus -

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Muschelnudeln A
BIO-Tomaten-Obersauce A,G

Vollkorn- A
Putenschinkenfleckerl
BIO-Mandarine -

BIO-Semmel A
Putenextra M
und Essigurkerl M

BIO-Vollkornbrot A
Drautaler G
Radieschen -

BIO-Kartoffel- C,G
Spinatgratin
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Frischer Fruchtsalat -

BIO-Rindgulasch A
Serviettenknödel A,C,G
und Essigurkerl M
Frischer Fruchtsalat -

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
Riffelkartoffeln -
Gemüse Kunterbunt G
Bananencreme G

Bunte Bulgurpfanne A
BIO-Briochekipferl A,C,G

BIO-Grahamweckerl A
Butterkäse G
Cocktailtomaten -

Laugengebäck A,G
BIO-Butter G
BIO-Banane -

Chili sin Carne A,F
Fladenbrot A,F,G,N
Schokopudding G

Vollkornspaghetti A
Puten-Carbonarasauce A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Schokopudding G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Sternchen A
Kürbisrisotto C,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Fischstäbchen A,D,G
BIO-Reis -
Tsatsiki G
BIO-Vanillejoghurt G

BIO-Dinkelbrot A,G,N
Putenschinken -
BIO-Äpfel -

BIO-Kornspitz A,F
Eiaufstrich C,M
gelber Paprika -

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Fifty-Fifty Burger A,C,M
Huhn-Quinoa
BIO-Kartoffelpüree G
Bäumchengemüse -

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Kichererbsen-Eintopf -
Vollkorncouscous A

Herzhafte A,C,G
Semmellaibchen
Rotkraut -
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Putenbratwürstel G
Bratkartoffeln -
und Essigurkerl M
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Karottenbrot A,F
BIO-Butter G
Kiwi -
frischer Schnittlauch -

BIO-Knusperstangerl A
Gervais Natur G
BIO-Karotten -

**MA56
Volksschule**

Woche 46
15.11. - 19.11.2021

- 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.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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



DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienukeln A
Vollkornpizza A,G
Margherita
dazu Rahm-Gurkensalat G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Rindsuppe L
BIO-Fantasienukeln A
BIO-Rindfleisch gek. -
BIO-Erdäpfelschmarren -
BIO-Cremespinat A,G

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Kürbiscremesuppe G
BIO-Topfen- A,C,G
Palatschinken
BIO-Vanille-Zimtsauce G

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

Gemüsebällchen A,C,G,L,N
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Milchkipferl A,C,G

Jause 1

Kürbiskernbrot A,F
Tilsiter G
dazu Gurke -

Jause 2

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

BIO-Paprikahendl- A,G
Ragout
BIO-Kaiserspätzle A,C
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Apfelkuchen A,C

BIO-Linguine A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Apfelkuchen A,C

BIO-Krautfleckerl A,C
Vanillepudding G

Karfiol-Käse- A,C,G
medaillons
BIO-Salzkartoffeln -
Schnittlauch-Dip C,G,M
Vanillepudding G

BIO-Mohnstriezerl A
Putenstreichwurst -
BIO-Mandarine -

Karottenbrot A,F
BIO-Frischkäse Kräuter G
Kohlrabi -

BIO-Grießsuppe A,G,L
Neptun-Nudeln mit A,C,D
Tomaten-Thunfischsauce

BIO-Grießsuppe A,G,L
Kabeljaufilet geb. A,D
BIO-Petersilkartoffeln -
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Sonnenblumenkerne -

BIO-Gemüsebouillon L
Teigmuscheln A
Rotes Süßkartoffel- A,F,G,M
Curry
Jasminreis -

Pizza-Nudeln A,C,G
BIO-Banane -

BIO-Kornspitz A,F
Polnische -
Snackgemüse PaprikaMix -

BIO-Semmel A
Eckerlkäse G
Snackgemüse PaprikaMix -

Los Palatschinkos A,C,G
Tomate-Mais
Tomatenragout -
Mexikanischer Salat -
Joghurt-Topfencreme G

Wikinger Bällchen A,C,G,M
Vollkornspiralen A
BIO-Roter Rübensalat -
Joghurt-Topfencreme G

BIO-Eiernockerl A,C,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Apfel -

Mostviertler A,C,G
Apfelschmarren
BIO-Milch G
BIO-Apfel -

Schweizerbrot A
Putenkrakauer -
grüner Paprika -

Laugengebäck A,G
BIO-Butter G
Birne -

Kartoffel-Gemüseauflauf
A,C,G
mit Faschiertem
Kiwi -

Gemüsenuggets A,G
BIO-Reis -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Kiwi -

Erdäpfelgulasch A
vegetarisch
BIO-Semmel A
Kürbis-Brownie A,C,G

Geflügelrisotto C,G
BIO-Zitronenkuchen A,C

Mischbrot A
BIO-Butter G
BIO-Apfel -

BIO-Weißbrot A
Butterkäse G
BIO-Karotten -

MA56
Volksschule

Woche 47
22.11. - 26.11.2021

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“



DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Polentaherzen -
Paprikarahmsauce A,G
Röschengemüse natur -
BIO-Apfel -

Tex-Mex im Topf A,C,M
mit Hühnerfleischbällchen
BIO-Naturreis -
Himbeer-Topfendessert G

Hühnerbouillon -
Grießnockerl A,C
BIO-Rindfleisch- A,C,M
Bulgurlaibchen
BIO-Salzkartoffeln -
Eisbergsalat, Essig-Öl -

BIO-Penne A
Pesto alla Genovese C,G
BIO-Karottensalat -
BIO-Kakaokuchen A,C

BIO-Erbsensuppe A,G
BIO-Apfelstrudel A
BIO-Milch G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Wurstnudeln A
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Apfel -

BIO-Fisolengulasch A
Sonnenblumenweckerl A
Himbeer-Topfendessert G

BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
BIO-Spaghetti A
Linsensugo A,C,G,L

BIO-Hühnernuggets A
BIO-Reis -
Bohnensalat -
BIO-Kakaokuchen A,C

BIO-Erbsensuppe A,G
Zwetschenknödel A,C,G
mit Butterbröseln
BIO-Milch G

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Hirseauflauf C,G,L
pikant
BIO-Schnittlauchsauc A,G
Muffin Schoko-Banane A,C,G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Backerbsen A,C,G
Karfiol-Käse A,C,G
Laibchen
Rahmspinat A,G
Gärtner Mix, Essig-Öl -

Kartoffelpuffer -
BIO-Gemüseallerlei G
Obst der Saison -

Tortellini A,C,G
in Tomatensauce
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Vanillejoghurt G

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Gebackenes Gemüse A,C,G
BIO-Petersilkkartoffeln -
dazu Rahm-Gurkensalat G

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

Rindfleischbällchen A,C
Zapfenkroketten G
und Essiggurkerl M
Muffin Schoko-Banane A,C,G

BIO-Nudelaufauf A,C,G
BIO-Apfel -

Fischburger paniert A,C,D,G
Kräuterkartoffeln -
Obst der Saison -

Geröstete Knödel A,C,G
BIO-Vanillejoghurt G

Cevapcici vom Huhn A,C,M
BIO-Reis -
Tsatsiki G
BIO-Orange -

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



Jause 1

BIO-Grahamweckerl A
Putenextra M
Kohlrabi -

BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
Kiwi -

Sonnenblumenweckerl A
Putencabanossi -
Radieschen -

BIO-Knuspertangerl A
Putenschinken -
roter Paprika -

Schweizerbrot A
Butterkäse G
dazu Gurke -

Jause 2

BIO-Semmel A
mit Heurigenaufstrich G,M
BIO-Apfel -

BIO-Kornspitz A,F
Emmentaler G
Cocktailtomaten -

Mischbrot A
Kürbisaufstrich F
gelber Paprika -

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

BIO-Vollkornbrot A
Gervais Natur G
BIO-Karotten -

50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“

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

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

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



DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Fischnuggets A,C,D,G
 BIO-Reis -
 Chinakohlsalat -
 Joghurtkräuterdressing C,G,M
 Nikolo-Überraschung A,F

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Kalbsrahmgulasch A,G
 Erdäpfelknödel A,C
 und Essiggurkerl M
 Nikolo-Überraschung A,F

Tagesmenü 3 vegetarisch

Vollkornmakkaroni A
Basilikum-Obersauce A,G
 Chinakohlsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Sonnenblumenkerne -
 Nikolo-Überraschung A,F

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

BIO-Reisauflauf C,G
 mit Apfelstückchen
 BIO-Milch G
 Nikolo-Überraschung A,F

Jause 1

Karottenbrot A,F
 Putenpikante -
 BIO-Apfel -

Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
 Frischkäse G
 BIO-Karotten -

BIO-Rindsuppe L
 BIO-Suppennudeln A
Hühnerkeulen gegr. -
 Kräuterkartoffeln -
 BIO-Fitgemüse G

BIO-Rindsuppe L
 BIO-Suppennudeln A
Gemüselasagne A,G
 dazu Sport Mix Salat -
 Joghurtkräuterdressing C,G,M

Blümchensuppe A,C,L
Käsespätzle A,C,G
 BIO-Roter Rübensalat -

Zartweizenrisotto A,C,G
 BIO-Mandarine -

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

BIO-Roggenbrot A
 Butterkäse G
 roter Paprika -

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus.

Feiertag

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
 mit Croutons natur A
Mohnnudeln A,C,G
 BIO-Apfelmus -

BIO-Gemüsebouillon L
 Reibteig A,C
Alaska-Seelachsfilet A,D,G
 in Kräuterrahmsauce
 BIO-Penne A
 Mexikanischer Salat -

Gemüestrudel A,C,G,L
 BIO-Petersilkartoffeln -
 Schnittlauch-Dip C,G,M
 BIO-Banane -
 BIO-Milch G

BIO-Frankfurter -
 vom Rind
 Röstinchen -
 BIO-Banane -
 BIO-Milch G

Kürbiskernweckerl A,F,N
 Polnische -
 Kohlrabi -

BIO-Mohnstriezerl A
 Edamer G
 Radieschen -

Mini-Nudeltaschen A,G,L
 in Tomatensauce
 und Hartkäse gerieben C,G
 Bohnensalat -
 BIO-Fruchtjoghurt G

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

BIO-Gemüsebouillon L
 BIO-Buchstabennudeln A
Tomaten- G
Basilikumrisotto
 dazu Eisbergsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Rindfleisch- A,C,G
palatschinken-Auflauf
 BIO-Fruchtjoghurt G

Mischbrot A
 BIO-Butter G
 BIO-Banane -

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

MA56
Volksschule

Woche 49
06.12. - 10.12.2021

- 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.

Spätsplanänderungen, 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-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Rinds- A,G,L
Geschnetzeltes Vollkornspiralen A
Chinakohl, Essig-Öl -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Linsen- A,L,M
Gemüse Eintopf
Serviettenknödel A,C,G
BIO-Briochekipferl A,C,G

Tagesmenü 3 vegetarisch

Spinatravioli A,C,G
Tomatenragout -
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Kürbis-Brownie A,C,G

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

Kartoffel-Gemüseauflauf A,C,G
mit Faschiertem Kürbis-Brownie A,C,G

Jause 1

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Gouda G
Radieschen -

Kartoffel-Broccoli- C,G
Auflauf
Mexikanischer Salat -
Bananencreme G

Vollkornspaghetti A
Sauce Bolognese v.Rind A,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Bananencreme G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Sternchen A
Gemüsecurry A,G,M
Jasminreis -

Linsenbällchen G
Fladenbrot A,F,G,N
Tsatsiki G
BIO-Apfel -

Karottenbrot A,F
Butterkäse G
BIO-Banane -

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

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
BIO-Topfknödel A,C,G
mit Butter-Bröseln
Weichselkompott -

Sterntalersuppe A,C,L
BIO-Grießkoch nach A,G
"Großmutter's Art"
Kakaozucker F

Vollkornmakkaroni A
BIO-Kräuterrahmsauce A,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Birne -

Faschierte Laibchen A,C,G,L,M
vom Huhn
BIO-Stampf- G
kartoffelpüree
Birne -

BIO-Semmel A
Wienerwurst -
und Essiggurkerl M

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

Kürbisrisotto C,G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Obst der Saison -

Crispy Chicken A,C,G
BIO-Petersilkartoffeln -
BIO-Sonnengemüse -
Obst der Saison -

Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Reis -
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Vanillejoghurt G

BIO-Eiernockerl A,C,G
BIO-Vanillejoghurt G

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

BIO-Knusperstangerl A
Drautaler G
dazu Gurke -

Hühnerkeulen gegr. -
Bratkartoffeln -
BIO-Kaisergemüse G
BIO-Apfelkuchen A,C

BIO-Rindsuppe L
BIO-Fantasienuedeln A
Bunte Bulgurpfanne A
dazu Rahm-Gurkensalat G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienuedeln A
Herzhafte A,C,G
Semmellaibchen
Gemüse Kunterbunt G

Knusper-Backfisch D
Potato Wedges -
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Banane -

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

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

MA56 Volksschule

Woche 50

13.12. - 17.12.2021

- 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. Spätspeisenänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten. * aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742. Alle unsere Fische stammen



DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1

BIO-Spinatknödel A,C,G
Paprikarahmsauce A,G
BIO-Banane -



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

BIO-Chili con Carne -
BIO-Mohnstriezer A
BIO-Banane -



Tagesmenü 3 vegetarisch

Kürbistortellini A,C,G
in Frischkäsesauce
Mandarinkompott -

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

BIO-Krautfleckerl A,C
BIO-Zitronenkuchen A,C

Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Emmentaler G
BIO-Apfel -

Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
Eckerlkäse G
dazu Gurke -

Florentiner Nudeln A,C,G
mit Hühnerbruststücken
Mangocreme G

BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfrittaten C,G
BIO-Hirseauflauf C,G,L
pikant
Sonnenblumenkerne -
Eisbergsalat, Essig-Öl -

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
mit Croutons natur A
BIO-Topfenschmarren A,C,G
Zwetschkenröster -

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

BIO-Kornspitz A,F
Frischkäse G
BIO-Karotten -

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

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Lachsbällchen A,D,L
Cremige Polenta G
Bohnensalat -

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Alaska-Seelachs A,D,G
"Müllerin-Art"
Kartoffelsalat -

Kürbis-Broccoli- C
Laibchen
BIO-Salzkartoffeln -
Jogurrella Mixi Vanille G,H

Fifty-Fifty Burger A,C,M
Huhn-Quinoa
BIO-Reis -
Schnittlauch-Dip C,G,M
Jogurrella Mixi Vanille G,H

Laugengebäck A,G
Putensalami -
und Essiggurkerl M

BIO-Semmel A
Butterkäse G
BIO-Karotten -

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
Kräuterkartoffeln -
Gemüse Kunterbunt G
Muffin Schoko-Banane A,C,G

Fleischnudeln A
BIO-Roter Rübensalat -
Muffin Schoko-Banane A,C,G

BIO-Pizza A,G
Margherita
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Apfel -

BIO-Pizza mit Käse A,G
und Putenschinken
Muffin Schoko-Banane A,C,G

Ciabatta A
Putenkrakauer -
Radieschen -

BIO-Vollkornbrot A
Kräutergervais G
Cocktailtomaten -

Hühnerbouillon -
Leberknödel A,C
Schweins- A,G
geschnetztes
BIO-Reis -

Kartoffel- C,G,L
Topfenlaibchen
Erbsen-Karottengemüse -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Mandarinkompott -

BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Petersilkkartoffeln -
mit Sauce Tartare C,M

Los Palatschinkos A,C,G
Tomate-Mais
BIO-Apfel -

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

Mischbrot A
Kürbisaufstrich F
gelber Paprika -

MA56
Volksschule

Woche 51

20.12. - 24.12.2021

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!





DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Erdäpfelgulasch A
Sonnenblumenweckerl A

Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Petersilkkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Vollkornspiralen A
Linsensugo A,C,G,L
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Himbeer-Topfendessert G

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
Topfenstrudel A,C,G
BIO-Vanillesauce G

Hühnerreisfleisch -
und Essiggurkerl M
Obst der Saison -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Rindsuppe L
BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Spaghetti A
Pesto alla Genovese C,G
und Hartkäse gerieben C,G
Chinakohl, Essig-Öl -

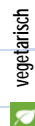
Hühnerbrüstchen -
gebraten im Natursaft
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Feinschmecker- -
Gemüse natur
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Bärbel und Bärnd A,C
BIO-Erdäpfelschmarren -
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Himbeer-Topfendessert G

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
Buchweizenauflauf A,C,G
Kürbis-Birnen-Mus -

Tex-Mex im Topf A,C,M
mit Hühnerfleischbällchen
BIO-Reis -
Obst der Saison -

Tagesmenü 3 vegetarisch



BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Gemüse- A,C,F,G
Palatschinken gefüllt
Tomatenragout -

Zartweizenrisotto A,C,G
Cocktailtomaten -
BIO-Mandarine -

Blümchensuppe A,C,L
Karfiol-Käse- medaillons A,C,G
Rahmspinat A,G

BIO-Muschelnudeln A
BIO-Tomaten-Obersauce A,G
BIO-Apfelkuchen A,C

BIO-Polentaherzen -
BIO-Rahmfisolen A,G
Vanillepudding G

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

Hirse-Zucchini- A,C,M
Rindfleischlaibchen
BIO-Erdäpfelschmarren -
BIO-Kakaokuchen A,C

Geröstete Knödel A,C,G
BIO-Mandarine -

Seehecht nuggets A,D,F,L
in Backteig
BIO-Reis -
mit Sauce Tartare C,M
BIO-Fruchtjoghurt G

Putenschinkenfleckerl A,C,G
überbacken
BIO-Apfelkuchen A,C

Gemüsenuggets A,G
Riffelkartoffeln -
Schnittlauch-Dip C,G,M
Obst der Saison -

Jause 1

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

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

BIO-Semmel A
Putenstreichwurst -
dazu Gurke -

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

Sonnenblumenweckerl A
BIO-Butter G
BIO-Mandarine -

Jause 2

BIO-Weißbrot A
Butterkäse G
Radieschen -

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

Mischbrot A
mit Heurigenaufstrich G,M
BIO-Orange -

BIO-Kornspitz A,F
Edamer G
und Essiggurkerl M

BIO-Grahamweckerl A
Tilsiter G
roter Paprika -

MA56
Volksschule

Woche 52
27.12. - 31.12.2021

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

"In BIO sind wir Klassenbester!"



DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Rinds- A,G,L
Geschnetzeltes
BIO-Reis -
und Essiggurkerl M
Apfelkompott -

Hühnersuppentopf A,C
Paz. Scholle geb. A,C,D,G
BIO-Erdäpfelschmarren -
Sonnenblumenkerne -
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

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

Linsenbällchen G
Fladenbrot A,F,G,N
Tsatsiki G
Joghurt-Topfcreme G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Rindfleischlasagne A,G,L
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Apfelkompott -

Hühnersuppentopf A,C
"Großmutter's Art"
Nudeln in Spinatsauce
A,C,D,G
mit Lachsstücken

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
BIO-Omelette C,G
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Cremespinat A,G

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

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
Spätzlepfanne A,C,G

Gemüsenudelpfanne A,G
BIO-Zitronenkuchen A,C

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Chili sin Carne A,F
BIO-Semmel A

BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
BIO-Banane -
BIO-Milch G

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

Pancakes A,C,G
Beerenröster -
BIO-Äpfel -

Gebackenes Gemüse A,C,G
BIO-Petersilkkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
BIO-Zitronenkuchen A,C

Würzige -
Chicken-Wings
Potato Wedges -
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

Würstnudeln A
BIO-Banane -

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 -

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 -

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cockailtomaten -

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus.

MA56
Volksschule

Woche 01
03.01. - 07.01.2022

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!

