



DEIN SPEISEPLAN



25 Jahre Bio

GOURMET KIDS

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Backerbsen A,C,G
Gemüselasagne A,G
Sonnenblumenkerne -
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Fleischnudeln A
Sonnenblumenkerne -
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Apfel -

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
BIO-Kartoffel- C,G
Spinatgratin
BIO-Karottensalat -
Sonnenblumenkerne -

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

Fischstäbchen A,D,G
BIO-Petersilkartoffeln -
mit Sauce Tartare C,M
BIO-Apfel -

Jause 1

BIO-Kornspitz A,F
Frischkäse G
Kohlrabi -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Gouda G
dazu Gurke -

Kichererbsen-Eintopf -
BIO-Reis -
Vollkorn-Dinkelkuchen A,C,F,G
mit Schokoglasur

Putenleberkäse geb. A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
Erbsen-Karottengemüse -
Vollkorn-Dinkelkuchen A,C,F,G
mit Schokoglasur

BIO-Muschelnudeln A
Basilikum-Obersauce A,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Ananaskompott -

BIO-Pizza mit A,G
Spinat und Käse
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Vollkorn-Dinkelkuchen A,C,F,G
mit Schokoglasur

BIO-Grahamweckerl A
Butterkäse G
Cocktailtomaten -

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

Schweinsrahmgulasch A,G
BIO-Salzkartoffeln -
und Essigurkerl M
BIO-Banane -

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

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienudeln A
Champignonsauce A,G
Serviettenknödel A,C,G

Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln -
dazu Rahm-Gurkensalat G
Jogurrella Mixi Vanille G,H

BIO-Dinkelbrot A,G,N
Putenschinken -
gelber Paprika -

BIO-Mohnstriezerl A
Eiaufstrich C,M
roter Paprika -

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

BIO-Gemüsebouillon L
Teigmuscheln A
Kartoffelpuffer -
Rahmspinat A,G

Mini-Nudeltaschen A,G,L
in Tomatensauce
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Holunder- G
Topfencreme

Vollkornspiralen A
Linsensugo A,C,G,L
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Birne -

BIO-Semmel A
Putenextra M
und Essigurkerl M

BIO-Vollkornbrot A
Drautaler G
Radieschen -

Herzhafte A,C,G
Semmellaibchen
BIO-Fisolen G
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

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

Gemüsecurry A,G,M
Jasminreis -
BIO-Mürbe Schnecke A,G

Rindfleischbällchen A,G
Bratkartoffeln -
Röschengemüse natur -
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

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

BIO-Knusperstangerl A
Gervais Natur G
BIO-Karotten -

MA56
Volksschule

Woche 18
02.05. - 06.05.2022

- 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.

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



DEIN SPEISEPLAN



25 Jahre Bio

GOURMET KIDS

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Hirse-Zucchini- A,C,M
Rindfleischlaibchen
Pomelos -
Erbsen-Karottengemüse -
Gemischtes Kompott -

BIO-Rindfleisch- A,C,G
palatschinken-Auflauf
Bohnensalat -
Schokopudding G

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
BIO-Kartoffel- A,C
Spinatlaibchen
BIO-Schnittlauchsauce A,G
Tomatensalat -, BIO-Essig-Öl -

BIO-Risotto A,G
mit Frühlingsgemüse
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Obst der Saison -

BIO-Frühlingskräutersuppe A,G
mit Croutons natur A
Alaska-Seelachswürfel A,D,G
in Tom.-Mozzarella-Sce
Vollkornmakaroni A
Sport Mix -, BIO-Essig-Öl -

Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



Vollkornspaghetti A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G
Gemischtes Kompott -

BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
BIO-Roter Rübensalat -
Schokopudding G

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
BIO-Paprikahendl- A,G
Ragout
BIO-Kaiserspätzle A,C
Gärtner Mix -, BIO-Essig-Öl -

Linsenbällchen G
Cremige Polenta G
Broccoli natur -
Obst der Saison -

BIO-Frühlingskräutersuppe A,G
mit Croutons natur A
Fischfilets geb. A,C,D,G
BIO-Risipisi -
dazu Rahm-Gurkensalat G

Tagesmenü 3
vegetarisch

laktosefrei

vegetarisch

Karfiol-Käse- A,C,G
medaillons
BIO-Salzkartoffeln -
Ratatouille -
BIO-Marmorkuchen A,C

BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
BIO-Käse Tortelloni A,C,G
BIO-Wiener-Tom.sauce A
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

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

BIO-Spaghetti A
Pesto alla Genovese C,G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Fruchtjoghurt G

Kung Fu-Gemüse -
Jasminreis -
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Apfel -

Tagesmenü 4
Take Away-Menü

schweinefleischfrei

Bunte Bulgurpfanne A
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
BIO-Marmorkuchen A,C

Hühnerkeulen gegr. -
Potato Wedges -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Bohnensalat -
BIO-Vanillejoghurt G

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

Hühnerkebab G
BIO-Reis -
Tsatsiki G
BIO-Fruchtjoghurt G

Vollkorn- A
Putenschinkenfleckerl
dazu Rahm-Gurkensalat G
BIO-Apfel -

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und nachhaltig!



Jause 1

Mischbrot A
BIO-Butter G
BIO-Apfel -

BIO-Mohnstriezel A
Putenstreichwurst -
gelber Paprika -

BIO-Vollkornbrot A
Polnische -
BIO-Karotten -

BIO-Kornspitz A,F
Putencabanossi -
Snackgemüse -

Kürbiskernbrot A,F
Tilsiter G
grüner Paprika -

Jause 2

BIO-Weißbrot A
Butterkäse G
roter Paprika -

Karottenbrot A,F
BIO-Frischkäse Kräuter G
Kohlrabi -

BIO-Semmel A
Eckerlkäse G
dazu Gurke -

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

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cockailtomaten -

50% BIO-ANTEIL



„In BIO sind wir Klassenbester!“





DEIN SPEISEPLAN



25 Jahre Bio

GOURMET KIDS

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
Letschogemüse -
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Erdbeertopfencreme G

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
Buchweizenauflauf A,C,G
Beerenröster -
BIO-Milch G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Geflügelrisotto C,G
BIO-Karottensalat -
Sonnenblumenkerne -

BIO-Spinat-Cannelloni A,G
mit Tomatenragout
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Gemüsenuggets A,G
Kräuterkartoffeln -
Gemüse Kunterbunt G
Nektarine -

Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



BIO-Linguine A
BIO-Sauce Bolognese A,L
vom Rind
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
BIO-Erdbeertopfencreme G

BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfrittaten C,G
BIO-Milchreis G
Kakaozucker F
BIO-Milch G

BIO-Rindsuppe L
Leberknödel A,C
Spätzlepfanne A,C,G
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Kidneybohnen- A,C,G
Burger
BIO-Stampf- G
kartoffelpüree
Gemüsemischung natur -
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Kalbsrahmgulasch A,G
Erdäpfelknödel A,C
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Nektarine -

Tagesmenü 3
vegetarisch

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Geröstete Knödel A,C,G
BIO-Roter Rübensalat -
BIO-Erdbeertopfencreme G

BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfrittaten C,G
Gebackenes Gemüse A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
dazu Rahm-Gurkensalat G

Tortellini A,C,G
in Tomatensauce
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Pfirsichkompott -

Zartweizenrisotto A,C,G
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M
BIO-Vanillejoghurt G

BIO-Gemüsebouillon L
Teigmuscheln A
BIO-Gemüse- A,C,F,G
Palatschinken gefüllt
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 4
Take Away-Menü

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

Pizza-Nudeln A,C,G
dazu Rahm-Gurkensalat G
BIO-Zitronenkuchen A,C

Gemüsebällchen A,C,G,L,N
Cremige Polenta G
Mexikanischer Salat -
BIO-Banane -

Beefburger A,C,M
Burger Bun Sesam A,G,N
Gurkenscheiben -, Käse G
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M
BIO-Vanillejoghurt G

Gebackene Fischli A,C,D,F
BIO-Risipisi -
mit Sauce Tartare C,M
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Nektarine -

Jause 1

Sonnenblumenweckerl A
Putenschinken -
roter Paprika -

BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
Pfirsich -

BIO-Knuspertangerl A
Putenschwarze -
Radieschen -

BIO-Grahamweckerl A
Putenextra M
dazu Gurke -

Schweizerbrot A
Butterkäse G
Cockailtomaten -

Jause 2

BIO-Vollkornbrot A
Gervais Natur G
Kohlrabi -

BIO-Semmel A
Emmentaler G
Cockailtomaten -

Mischbrot A
Frühlingaufstrich G,M
gelber Paprika -

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

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

MA56
Volksschule

Woche 20
16.05. - 20.05.2022

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!





DEIN SPEISEPLAN



25 Jahre Bio

GOURMET KIDS

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Chili sin Carne A,F
Fladenbrot A,F,G,N

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
Lachsbällchen A,D,L
BIO-Kartoffelgratin C,G
dazu Rahm-Gurkensalat G

Vollkornpizza A,G
Margherita
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Kalbsbutter- A,C,L
Schnitzel im Saft
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Erbсен natur G
BIO-Apfel -

Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



BIO-Broccolicremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Los Palatschinkos A,C,G
Tomate-Mais
Tomatenragout -

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Hokifischfilet A,D,G
in Kräuterbuttersauce
BIO-Reis -
Broccoli natur -

Rindfleisch gekocht -
BIO-Erdäpfelschmarren -
BIO-Cremespinat A,G
Pflirsich -

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus!

Zoo-Nudeln A,C
Tomatensauce italien. A
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Bananencreme G

Tagesmenü 3
vegetarisch

laktosefrei

BIO-Broccolicremesuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Topfenknödel A,C,G
mit Butter-Bröseln
Erdbeer-Pflirsichmark -

BIO-Nudelauflauf A,C,G
BIO-Roter Rübensalat -
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

Tomaten- G
Basilikumrisotto
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Pflirsich -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Kartoffelpuffer -
BIO-Gemüseallerlei G

Tagesmenü 4
Take Away-Menü

vegetarisch

Rindfleischlasagne A,G,L
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Vanillejoghurt G

Crispy Chicken A,C,G
BIO-Reis -
dazu Rahm-Gurkensalat G
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

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

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

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!

Jause 1

schweinefleischfrei

Karottenbrot A,F
Emmentaler G
Kohlrabi -

Mischbrot A
Eiaufstrich C,M
Cocktailtomaten -

Käsestangerl A,G
Putenpikante -
dazu Gurke -

Kürbiskernweckerl A,F,N
Polnische -
und Essiggurkerl M

Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
Frischkäse G
BIO-Karotten -

BIO-Mohnstriezerl A
BIO-Butter G
Nektarine -

BIO-Roggenbrot A
Butterkäse G
roter Paprika -

Schweizerbrot A
Edamer G
Radieschen -

50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“



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

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



DEIN SPEISEPLAN



25 Jahre Bio

GOURMET KIDS

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Vollkornspiralen A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Mandarinenkompott -

Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



Tex-Mex im Topf A,C,M
mit Hühnerfleischbällchen
BIO-Reis -
Mandarinenkompott -

Tagesmenü 3
vegetarisch

Gemüsenuggets A,G
BIO-Reis -
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
Muffin Schoko-Banane A,C,G

Tagesmenü 4
Take Away-Menü

Makkaroniauflauf A,C,G
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
Muffin Schoko-Banane A,C,G

Jause 1

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

Jause 2

Karottenbrot A,F
Butterkäse G
Kohlrabi -

BIO-Frankfurter -
vom Rind
Röstinchen -
BIO-Rahmrisolent A,G
Himbeercreme G

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

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Muschelnudeln A
BIO-Tom.-Obersauce A,G
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Fischnuggets A,C,D,G
Jasminreis -
Kung Fu-Gemüse -
BIO-Apfel -

BIO-Dinkelbrot A,G,N
Frühlingsaufstrich G,M
BIO-Karotten -

BIO-Knusperstangerl A
Drautaler G
dazu Gurke -

BIO-Tomatencremesuppe G
BIO-Topfen- A,C,G
Palatschinken
BIO-Vanillesauce G

BIO-Tomatencremesuppe G
BIO-Linguine A
Puten-Carbonarasauce A,C,G
BIO-Karottensalat -
Sonnenblumenkerne -

BIO-Gemüsebouillon L
mit Eierschöberl A,C
Bärbl und Bärnd A,G
BIO-Petersilkkartoffeln -
BIO-Babykarotten G
Schnittlauch-Dip C,G,M

Wikinger Bällchen A,C,G,M
BIO-Hörnchen A
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Milchkipferl A,C,G

BIO-Semmel A
Wienerwurst -
und Essiggurkerl M

BIO-Vollkornbrot A
BIO-Butter G
BIO-Banane -

Hühnerbouillon -
BIO-Buchstabennudeln A
BIO-Kartoffel- C,G
Spinatgratin
Bohnensalat -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
Mostviertler A,C,G
Apfelschmarren
BIO-Milch G

Gemüselasagne A,G
dazu Rahm-Gurkensalat G
BIO-Banane -

Hühnerreisfleisch -
und Essiggurkerl M
BIO-Banane -

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

BIO-Roggenbrot A
Gouda G
Radieschen -

Hühnergeschnetzeltes A,G
in Kräuterrahmsauce
BIO-Gnocchi A
BIO-Sonnengemüse -
Obst der Saison -

Gemüsebällchen A,C,G,L,N
Vollkorncouscous A
Ratatouille -
Obst der Saison -

BIO-Fisolenulasch A
Sonnenblumenweckerl A
BIO-Fruchtjoghurt G

Gemüsenudelpfanne A,G
Tomatensalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Kornspitz A,F
Putenkrakauer -
Snackgemüse -

Laugengebäck A,G
Eckerlkäse G
Snackgemüse -

MA56
Volksschule
Woche 22
30.05. - 03.06.2022

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!





DEIN SPEISEPLAN



25 Jahre Bio

GOURMET KIDS

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!

Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Joghurt-Topfcreme G

BIO-Chili con Carne -
BIO-Reis -
Joghurt-Topfcreme G

BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
BIO-Roter Rübensalat -
Sonnenblumenkerne -
Joghurt-Topfcreme G

Asiatische Nudelpfanne A,F
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Apfel -

BIO-Roggenbrot A
Emmentaler G
Kohlrabi -

BIO-Grahamweckerl A
Eckerlkäse G
und Essiggurkerl M

Blümchensuppe A,C,L
Feine Lachswürfel D,G
in Rahmsauce
BIO-Naturreis -
Bäumchengemüse -

BIO-Erbsensuppe A,G
Kabeljaufilet geb. A,D
BIO-Kartoffelpüree G
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M

Blümchensuppe A,C,L
Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Petersilkartoffeln -
Tsatsiki G

Faschierte Laibchen A,C,G,L,M
vom Huhn
Zapfenkroketten G
Erbsen-Karottengemüse -
BIO-Vanillejoghurt G

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

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

Hühnerbrüstchen -
gebraten im Natursaft
Bratkartoffeln -
Gemüsemischung natur -
Ananaskompott -

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Zartweizenrisotto A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M

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

Linsenbällchen G
BIO-Gemüsereis -
Tomatensalat -
mit Gurkenscheiben -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Briochekipferl A,C,G

Ciabatta A
Putencabanossi -
dazu Gurke -

BIO-Vollkornbrot A
Kräutergervais G
Cocktailtomaten -

BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
Vollkorn- A
Putenschinkenfilet
dazu Rahm-Gurkensalat G

BIO-Gemüse- A,C,F,G
palatschinken-Auflauf
Schnittlauch-Dip C,G,M
Pfirsich -

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

BIO-Apfelstrudel A
BIO-Milch G
Pfirsich -

Schweizerbrot A
Putensalami -
Radieschen -

Sonnenblumenweckerl A
Butterkäse G
gelber Paprika -

MA56
Volksschule

Woche 23
06.06. - 10.06.2022

- 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.

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

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



DEIN SPEISEPLAN



25 Jahre Bio

GOURMET KIDS

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Karfiolcremesuppe A,G
Mohnnudeln A,C,G
BIO-Apfelmus -
BIO-Milch G

BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfritttaten C,G
Kartoffel- C,G,L
Topfenlaibchen
BIO-Kaisergemüse G
Schnittlauch-Dip C,G,M

Hühnerschnitzel geb. A,C,G
BIO-Risipisi -
dazu Rahm-Gurkensalat G
BIO-Karottenkuchen A,C,H

BIO-Kartoffel-Nudel- A,C,G
auflauf mit Faschiertem
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Vanillejoghurt G

Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



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

BIO-Broccolicremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Buchweizenaufbau A,C,G
Frischer Fruchtsalat -
BIO-Milch G

Vollkornmakkaroni A
Pesto alla Genovese C,G
Tomatensalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Mangocreme G

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus!

BIO-Linsen- A,L,M
Gemüseintopf
Serviettenknödel A,C,G
Gemischtes Kompott -

Tagesmenü 3
vegetarisch

laktosefrei

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
BIO-Polentaherzen -
BIO-Rahmfisolen A,G

Spätzlepfanne A,C,G
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Nektarine -

Kartoffel-Broccoli- C,G
Auflauf
Tomatensalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Mangocreme G

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

Tagesmenü 4
Take Away-Menü

vegetarisch

schweinefleischfrei

BIO-Hörnchenaufbau A,C,G,L
BIO-Roter Rübensalat -
BIO-Zitronenkuchen A,C

Geflügelrisotto C,G
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Nektarine -

Gemüsenuggets A,G
BIO-Salzkartoffeln -
dazu Rahm-Gurkensalat G
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Knusper-Backfisch D
Riffelkartoffeln -
Tsatsiki G
BIO-Vanillejoghurt G

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



Jause 1

BIO-Semmel A
Putenstreichwurst -
dazu Gurke -

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

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

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

Jause 2

BIO-Dinkelbrot A,G,N
Edamer G
grüner Paprika -

BIO-Mohnstriezerl A
Butterkäse G
Cocktailtomaten -

Mischbrot A
BIO-Butter G
Nektarine -

BIO-Grahamweckerl A
Tilsiter G
und Essigurkerl M

50% BIO-ANTEIL



„In BIO sind wir Klassenbester!“





DEIN SPEISEPLAN



25 Jahre Bio

GOURMET KIDS

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1

Rindfleischlasagne A,G,L
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Apfel -



Tagesmenü 2
schweinefleischfrei

Kichererbsen-Eintopf -
Kürbiskernweckerl A,F,N
Mandarinenkompott -



Tagesmenü 3
vegetarisch

BIO-Spinatknödel A,C,G
Papikarahmsauce A,G
Mandarinenkompott -

Tagesmenü 4
Take Away-Menü

BIO-Krautfleckerl A,C
BIO-Roter Rübensalat -
BIO-Apfel -

Jause 1

Karottenbrot A,F
Putenkrakauer -
dazu Gurke -

Jause 2

Sonnenblumenweckerl A
Kräutergervais G
grüner Paprika -

Karfiol-Käse- A,C,G
medaillons
Rahmspinat A,G
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

Wikinger Bällchen A,C,G,M
BIO-Kartoffelpüree G
Röschengemüse natur -
Marillen -

Mini-Nudeltaschen A,G,L
in Tomatensauce
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Marillen -

Chili sin Carne A,F
Fladenbrot A,F,G,N
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

Laugengebäck A,G
Frühlingsaufstrich G,M
BIO-Karotten -

BIO-Roggenbrot A
Butterkäse G
Cocktailtomaten -

BIO-Broccolicremesuppe A,G
Pazifische Scholle A,C,D,G
gebacken
BIO-Petersilkkartoffeln -
dazu Rahm-Gurkensalat G
Sonnenblumenkerne -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Alaska-Seelachsfilet A,D,G
in Kräuterrahmsauce
BIO-Gemüseris -

Bunte Bulgurpfanne A
dazu Grüner Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

Vollkornmakkaroni A
Puten-Carbonarasauce A,C,G
BIO-Karottensalat -
Sonnenblumenkerne -
BIO-Fruchtjoghurt G

Schweizerbrot A
Putenschinken -
BIO-Apfel -

BIO-Mohnstriezerl A
Eiaufstrich C,M
Radieschen -

Schweizer Wurstsalat G,M
BIO-Roggenbrot A
Schokopudding G

Tomaten- G
Basilikumrisotto
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Schokopudding G

BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
Nudel-Gemüsesalat A,C,G,M
BIO-Kornspitz A,F

Putenbratwürstel G
BIO-Erdäpfelschmarren -
Bohnensalat -
BIO-Apfelkuchen A,C

BIO-Dinkelbrot A,G,N
Putenpikante -
gelber Paprika -

Käsestangerl A,G
BIO-Butter G
Pfirsich -

BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
Vollkornspiralen A
Linsensugo A,C,G,L
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
Nusspalatschinken A,C,G,H
BIO-Milch G

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
Gemüsebällchen A,C,G,L,N
BIO-Reis -
Letschogemüse -

Flaumige Erdbeer- A,C,G
Fruchtknödel
BIO-Milch G
BIO-Banane -

BIO-Semmel A
Drautaler G
und Essiggurkerl M

Mischbrot A
Curry-Aufstrich F,L,M
roter Paprika -

MA56
Volksschule

Woche 25
20.06. - 24.06.2022

- 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.

Spisepfänderänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

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

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