



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Vollkornmakkaroni A
Puten-Carbonarasauce A,C,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -
BIO-Apfel -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Spinatknödel A,C,G
Paprikarahmsauce A,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -
BIO-Apfel -

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
Spätzlepfanne A,C,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -

Tagesmenü 4

BIO-Erbsensuppe A,G
BIO-Apfelstrudel A
BIO-Vanillesauce G

Jause 1

Mischbrot A
Putenschinken -
gelber Paprika -

Jause 2

Mischbrot A
Frischkäse G
gelber Paprika -

Kartoffelpuffer -
BIO-Gemüseallerlei G
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

BIO-Faschierter A,C,G
Braten
BIO-Stampf- G
kartoffelpüree
Röschengemüse natur -
Gemischtes Kompott -

BIO-Nudelauflauf A,C,G
dazu Grüner Salat -
American Dressing C,G,M
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

Gemüsebällchen A,C,G,L,N
BIO-Cremepolenta G
Babykarottensalat -
Gemischtes Kompott -

BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
BIO-Gemüseaufstrich -
Kohlrabi -

BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
BIO-Butter G
Zwetschken -

Weißer Wurzelcremesuppe G,L
mit Croutons natur A
Tomaten- G
Basilikumrisotto
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Weißer Wurzelcremesuppe G,L
mit Croutons natur A
BIO-Gemüse- A,C,F,G
Palatschinken gefüllt
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

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

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Tortellini A,C,G
in Tomatensauce
und Hartkäse gerieben C,G
Gärtner Mix -, BIO-Essig-Öl -

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

Laugenstangerl A,G
Drautaler G
roter Paprika -

Schweins- A,G
geschnetztes
BIO-Kaiserspätzle A,C
BIO-Erbsen-Karotten- -
gemüse natur
BIO-Fruchtjoghurt G

Bunter Hörnchen- A,C,G,M
Nudeltopf
mit Fleischbällchen
Roter Rübensalat O
BIO-Fruchtjoghurt G

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

Putenknackwurst -
gebraten
Erdäpfelschmarren -
BIO-Rahmfisolen A,G
BIO-Banane -

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

Ciabatta A
Eiaufstrich C,M
Cocktailtomaten -

Blümchensuppe A,C,L
Hokifischfilet A,D,G
in Kräuterbuttersauce
BIO-Gemüsereis -
Bohnensalat -

Blümchensuppe A,C,L
Alaska-Seelachs A,D,G
"Müllerin-Art"
mit Sauce Tartare C,M
Kartoffelsalat -

BIO-Spaghetti A
Linsensugo A,C,G,L
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Mangocreme G

Vollkornmakkaroni A
Sauce Bolognese v.Rind A,L
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Mangocreme G

Schweizerbrot A
Putenpikante -
dazu Gurke -

Schweizerbrot A
Tilsiter G
dazu Gurke -

MA56
Mittelschule

Woche 38
16.09. - 20.09.2024

- 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.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

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
Vollkorn-Sternchen A
Hühnerreisfleisch -
dazu Essiggurkerl M



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

Rindfleischlasagne A,G,L
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Joghurt-Topfenerme G



Tagesmenü 3 vegetarisch

Käsespätzle A,C,G
Roter Rübensalat O
Joghurt-Topfenerme G

Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Alaska-Seelachsfilet A,D,G
in Kräuterrahmsauce
BIO-Naturreis -
Broccoli natur -

Jause 1

BIO-Kornspitz A,F
Frischkäse G
gelber Paprika -

Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
Gouda G
roter Paprika -

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
mit Croutons natur A
BIO-Topfenknödel A,C,G
mit **Butter-Bröseln**
Erdbeer-Pfirsichmark -

Sterntalersuppe A,C,L
Karfiol-Käse- medaillons
Erdäpfelschmarren -
Rahmspinat A,G

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
mit Croutons natur A
Zucchini-Kartoffel- Auflauf
Babykarottensalat -

Huhn im Korn A,C,M
(Faschiertes Laibchen
mit Quinoa)
Zapfenkroketten G
Ratatouille -
Apfelkompott -

BIO-Mohnstriezerl A
Putensalami -
Cocktailtomaten -

BIO-Mohnstriezerl A
BIO Aufstrich nach Liptauer Art G
Kohlrabi -

Goldhirsetaler A,C
BIO-Petersilkartoffeln -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G
und BIO-Milch G
#Welt-Schulmilchtag

BIO-Hühnerruggets A,C,G
BIO-Reis -
BIO-Mais G
Tomaten-Salsa A
BIO-Banane -
und BIO-Milch G
#Welt-Schulmilchtag

BIO-Fisolengulasch A
BIO-Weißbrot A
BIO-Banane -
und BIO-Milch G
#Welt-Schulmilchtag

Würstchengulasch A
BIO-Semmel A
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G
und BIO-Milch G
#Welt-Schulmilchtag

BIO-Roggenbrot A
Putenextra -
roter Paprika -

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

Makkaroniaufwurf A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -
Kiwi -

Broccolicremesuppe A,G
Powidltascherl A,C,G
mit Butterbröseln
BIO-Milch G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Gebackenes Gemüse A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M

Broccolicremesuppe A,G
BIO-Penne A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -

Schweizerbrot A
Butterkäse G
BIO-Karotten -

Schweizerbrot A
Gervais Natur G
BIO-Karotten -

BIO-Tex Mex im Topf A,C,M
mit Rindfleischbällchen
Zartweizen A
Schokopudding G

Champignonsauce A,G
Serviettenknödel A,C,G
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Cheesecake A,C,G

Vollkornspiralen A
BIO-Wiener- A
Tomatensauce
dazu Grüner Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Cheesecake A,C,G

BIO-Gemüsecurry A,M
Jasminreis -
Schokopudding G

BIO-Grahamweckerl A
BIO-Butter G
Kiwi -
frischer Schnittlauch -

BIO-Grahamweckerl A
Drautaler G
Radieschen -

MA56
Mittelschule

Woche 39

23.09. - 27.09.2024

- 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
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Sonnenblumenkerne -
BIO-Kakaokuchen A,C



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Chili con Carne -
Fladenbrot A,F,G,N
Mandarinenkompott -



Tagesmenü 3 vegetarisch



Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Sonnenblumenkerne -
BIO-Kakaokuchen A,C

Tagesmenü 4



Fleischbällchen A,C,M vom Huhn
BIO-Kartoffelgratin C,G
Röschengemüse natur -
Mandarinenkompott -

Jause 1



Kürbiskernbrot A,F
Tilsiter G
grüner Paprika -

Jause 2



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



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



BIO-Karottencremesuppe A,G
BIO-Semmellaibchen A,C,G
Kräuterkartoffeln -
Rotkraut -



BIO-Karottencremesuppe A,G
BIO-Griebschmarren A,C,G
Marillenmus -



Blümchensuppe A,C,L
BIO-Kichererbsen- A Eintopf
Vollkorncouscous A



BIO-Mohnstriezerl A
BIO-Kürbisauflauf F
Kohlrabi -



BIO-Mohnstriezerl A
Edamer G
gelber Paprika -



Esterházy Rindsbraten A,G,L
Erdäpfelknödel A,C
BIO-Babykarotten G
BIO-Apfel -



Sonnenblümchen- A,C,G
Mais-Gemüselaiichen
BIO-Petersilkartoffeln -
dazu Sport Mix Salat -
American Dressing C,G,M
BIO-Apfel -



BIO-Pizza A,G
Margherita
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Bananencreme G



BIO-Pizza mit Käse A,G
und Putenschinken
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Bananencreme G



Mischbrot A
BIO-Butter G
BIO-Banane -



Mischbrot A
Butterkäse G
roter Paprika -



Hühnerbouillon -
Kräutertropfteig A,C
Fischnuggets A,C,D,G
Jasminreis -
Asia-Pfannengemüse A,F



BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
Neptun-Nudeln mit A,C,D
Tomaten-Thunfischsauce
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M



BIO-Krautfleckerl A,C
Roter Rübensalat O
Birne -



Gemüseschnitzel A,C,G,L
Erdäpfelschmarren -
BIO-Schnittlauchsauce A,G
Birne -



BIO-Kornspitz A,F
Putencabanossi -
BIO-Karotten -



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



Linsnbällchen G
BIO-Salzkartoffeln -
Letschogemüse -
BIO-Fruchtjoghurt G



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



BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
BIO-Kartoffel- C,G
Spinatgratin
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -



BIO-Erbensuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Topfen- A,C,G
Palatschinken
BIO-Vanillesauce G



BIO-Vollkornbrot A
Polnische (Schwein) -
Cocktailtomaten -



BIO-Vollkornbrot A
BIO-Gemüseauflauf -
Cocktailtomaten -

MA56
Mittelschule

Woche 40
30.09. - 04.10.2024

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



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

BIO-Paprikahendl- A,G
Ragout
BIO-Kaiserspätzle A,C
BIO-Erbsen-Karotten- gemüse natur
Pfirsichkompott -



Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Geröstete Knödel A,C,G
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Tagesmenü 4

BIO-Karfiolcremesuppe A,G mit Croutons natur A
BIO-Omelette C,G
Erdäpfelschmarren -
BIO-Cremespinat A,G

Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Putenschinken -
gelber Paprika -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Gervais Natur G
BIO-Apfel -

BIO-Kidneybohnen- A,C,G
Burger
mit Burger Bun Sesam A,G,N und Käse G und Gurke -
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G

BIO-Gemüse- A,G
Nudel-Pfanne
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -
Vanillepudding G

Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Petersilkkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
BIO-Apfelkuchen A,C

Beefburger A,C,M
mit Burger Bun Sesam A,G,N und Käse G und Gurke -
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M
Vanillepudding G

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

BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
Emmentaler G
roter Paprika -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienukeln A
BIO-Gemüsenuggets A,C,G
Riffelkartoffeln -
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Kürbiscremesuppe G mit Croutons natur A
BIO-Milchreis G
Kakaozucker F

BIO-Kürbiscremesuppe G mit Croutons natur A
Mini-Nudeltaschen A,G,L in Tomatensauce und Hartkäse gerieben C,G
Gärtner Mix -, BIO-Essig-Öl -

BIO-Polentaherzen -
Paprikarahmsauce A,G
Röschengemüse natur -
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Fruchtjoghurt G

Schweizerbrot A
Butterkäse G
Cocktailtomaten -

Schweizerbrot A
BIO-Kürbisauflauf F
Cocktailtomaten -

Crispy Chicken A,C,G
BIO-Risipisi -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
BIO-Banane -

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
BIO-Gemüselasagne A,G,L
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Erdäpfelgulasch A
vegetarisch
BIO-Semmel A
Mischbrot A
BIO-Banane -

Puten-Haschee-Knödel A,C
Bratensauce A,L
Sauerkraut -
BIO-Banane -

BIO-Kornspitz A,F
Putenextra -
dazu Gurke -

BIO-Kornspitz A,F
BIO-Butter G
Radieschen -
frischer Schnittlauch -

BIO-Penne A
Sauce Bolognese v.Rind A,L
Babykarottensalat -
Vollkorn-Dinkelkuchen A,C,F,G mit Schokoglasur

Chili sin Carne F
Zartweizen A
Vollkorn-Dinkelkuchen A,C,F,G mit Schokoglasur

Vollkornspaghetti A
BIO-Kräuterrahmsauce A,G
BIO-Sonnengemüse -
Frischer Fruchtsalat -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Fischstäbchen A,D mit Sauce Tartare C,M
Bratkartoffeln -
Sport Mix -, BIO-Essig-Öl -

Mischbrot A
BIO Aufstrich nach Liptauer Art G
BIO-Karotten -

Mischbrot A
Gouda G
BIO-Karotten -

MA56
Mittelschule

Woche 41
07.10. - 11.10.2024

– 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.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
BIO-Reis -
Röschengemüse natur -
Schnittlauch-Dip C,G,M



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Schokopudding G



Tagesmenü 3 vegetarisch

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

Tagesmenü 4

Blümchensuppe A,C,L
Penne Primavera A,C
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Jause 1

Mischbrot A
BIO-Butter G
BIO-Apfel -

Jause 2

Mischbrot A
Gouda G
BIO-Apfel -

BIO-Linsen- A,L,M
Gemüseintopf
Bratkartoffeln -
Ananaskompott -

Mini-Hühnerfrankfurter -
Röstlinchen -
BIO-Rahmrisolent A,G
Birne -

Planted Kürbis-Curry A,G,M
Jasminreis -
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Birne -

BIO-Gemüse- A,C,F,G
Palatschinken gefüllt
Paprikarahmsauce A,G
Ananaskompott -

BIO-Mohnstriezel A
Butterkäse G
Cocktailtomaten -

BIO-Mohnstriezel A
BIO-Gemüseaufstrich -
Cocktailtomaten -

BIO-Rindsuppe -
Finkennudeln A,C
Alaska-Seelachswürfel A,D,G
in Tomaten-Mozzarella-Sauce
BIO-Hörnchen A

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Fischfilets geb. A,C,D,G
BIO-Risipisi -
dazu Grüner Salat -
American Dressing C,G,M

BIO-Gnocchi A
Herbstl. Pilzrahmsauce A,G
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Fruchtjoghurt G

Enchilada-Lasagne A,G
mit Mais, roten Bohnen
und Rinderfaschiertem
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Semmel A
Putenpikante -
Kohlrabi -

BIO-Semmel A
Drautaler G
roter Paprika -

Geflügelrisotto C,G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -
BIO-Naturjoghurt G
mit Erdbeer-Pfirscharm -

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Fleischnudeln A
Roter Rübensalat O
Sonnenblumenkerne -

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
Bärbl und Bärnd A,C
Süßkartoffelbären
Rahmspinat A,G
Eisbergsalat -, BIO-Essig-Öl -
Sonnenblumenkerne -

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

Karottenbrot A,F
Emmentaler G
dazu Gurke -

Karottenbrot A,F
Frischkäse G
dazu Gurke -

Wikinger-Power- A,C,G,M
Bällchen
BIO-Kartoffelpüree G
Gemüsemischung natur -
BIO-Apfel -

Gemüsebällchen A,C,G,L,N
Vollkorncouscous A
Ratatouille -
Kürbis-Brownie A,C,G

Vollkornspaghetti A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Kürbis-Brownie A,C,G

Schweinsbraten im -
Naturafterl
Semmelknödel A,C
Sauerkraut -
BIO-Apfel -

BIO-Dinkelbrot A,G,N
Drautaler G
roter Paprika -

BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
Birne -

MA56
Mittelschule

Woche 42

14.10. - 18.10.2024

- 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

Hühnergeschnetzeltes A,G in Kräuterrahmsauce
 BIO-Reis -
 BIO-Sonnengemüse -
 Mangocreme G



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

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



Tagesmenü 3 vegetarisch

Zartweizenrisotto A,C,G
 Chinakohlsalat -
 American Dressing C,G,M
 Mangocreme G

Tagesmenü 4

Gemüsestrudel A,C,G,L
 Vollkorncouscous A
 Tsatsiki G
 BIO-Zitronenkuchen A,C

Jause 1

Karottenbrot A,F
 Putenkrakauer -
 BIO-Apfel -

Jause 2

Karottenbrot A,F
 Frischkäse G
 BIO-Apfel -

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

Süßkartoffel-Maronsuppe A,G
 BIO-Topfenschmarren A,C,G
 Zwetschenröster -

Süßkartoffel-Maronsuppe A,G
 Kürbistortellini A,C,G in Frischkäsesauce
 dazu Sport Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Gemüsebouillon L
 mit BIO-Backerbsen A,C,G
 BIO-Fisolengulasch A
 Schweizerbrot A

BIO-Sonnenblumen- A
 weckerl
 Gouda G
 roter Paprika -

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

Linsen-Lasagne A,C,G,L
 dazu Eisbergsalat -
 Joghurtkräuterdressing C,G,M
 BIO-Birnen-Nusskuchen A,C,G,H

Vollkornmakkaroni A
 BIO-Basilikum- A,G
 Obersauce
 Gurkensalat mit Rahm C,G,M
 BIO-Birnen-Nusskuchen A,C,G,H

Pastirabi- A,C,G
Gemüseschnitzel
 Kräuterkartoffeln -
 Gurkensalat mit Rahm C,G,M
 BIO-Birnen-Nusskuchen A,C,G,H

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

Mischbrot A
 Butterkäse G
 dazu Gurke -

Mischbrot A
 BIO Aufstrich nach Liptauer Art G
 dazu Gurke -

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
 mit Croutons natur A
BIO-Nudelauflauf A,C,G
 Roter Rübensalat O
 Sonnenblumenkerne -

Blümchensuppe A,C,L
Pilz-Beefburger- A,C,M
Laibchen
 Potato Wedges -
 Gemüse Kunterbunt G

Linsnbällchen G
 Jasminreis -
 Asia-Pfannengemüse A,F
 Mandarinenkompott -

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
 mit Croutons natur A
Alaska-Seelachs A,D,G
"Müllerin-Art"
 BIO-Petersilkkartoffeln -
 Gärtner Mix - Jog.dressing C,G,M
 Sonnenblumenkerne -

BIO-Roggenbrot A
 BIO-Butter G
 BIO-Karotten -

BIO-Roggenbrot A
 Edamer G
 BIO-Karotten -

BIO-Gemüsebouillon L
 mit Vollkornfrittaten C,G
BIO-Grießkoch A,G
 Kakaozucker F

Hühnerfilet G
 in Obersauce
 Pommelinos -
 Mexikanischer Salat -
 BIO-Banane -

BIO-Gemüsebouillon L
 mit Vollkornfrittaten C,G
BIO-Spiralen tricolore A
Pesto alla Genovese C,G
 Babykarottensalat -
 #Welt-Nudeltag

BIO-Spaghetti A
Sauce Bolognese v.Rind A,L
 und Hartkäse gerieben C,G
 dazu Sport Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 BIO-Banane -
 #Welt-Nudeltag

BIO-Kornspitz A,F
 Putencabanossi -
 Snackgemüse -

Laugenstangerl A,G
 Eckerlkäse G
 Snackgemüse -

MA56
Mittelschule

Woche 43
 21.10. - 25.10.2024

- 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.

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



Vollkornmakkaroni A
 BIO-Kräuterrahmsauce A,G
 Chinakohlsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Vanillepudding G

BIO-Gemüsebouillon L
 Kräutertropfteig A,C
 Pazifische Scholle A,C,D,G
 gebacken
 Bratkartoffeln -
 Omas Gartengemüse -

Asiatische Nudelpfanne A,F
 dazu Eisbergsalat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M
 Muffin Schoko-Banane A,C,G

Fleischbällchen A,C,M
 vom Huhn
 BIO-Gemüsereis -
 Tomatenragout -
 BIO-Apfel -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Polentaherzen -
 BIO-Rahmrisolen A,G
 Chinakohlsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Vanillepudding G

BIO-Rindsuppe -
 Kräutertropfteig A,C
 Gnocchetti A,C,D,G
 mit Lachsstücken
 in Spinatsauce
 dazu Sport Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Gemüsebouillon L
 BIO-Buchstaben A
 Rindgeschnetzeltes A,G,M
 Stroganoff
 BIO-Hörnchen A
 dazu Eisbergsalat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M

Zucchini-Kartoffel- C,G
 Auflauf
 dazu Gärtner Mix Salat -
 American Dressing C,G,M
 BIO-Apfel -

Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

BIO-Kichererbsen- A
 Eintopf
 Vollkorncouscous A
 Vanillepudding G

BIO-Gemüelasagne A,G,L
 dazu Sport Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Pfirsichkompott -

BIO-Tomatencremesuppe G
 mit Croutons natur A
 Erbsen-Spinatlaibchen A,C
 "Grünibärchen"
 BIO-Kartoffelpüree G
 Gemüse Mischung natur -

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

Tagesmenü 4

vegetarisch

BIO-Rindfleisch- A,C,M
 Bulgurlaibchen
 BIO-Erdäpfelschmarren -
 Chinakohlsalat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M
 Vanillepudding G

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

BIO-Tomatencremesuppe G
 mit Croutons natur A
 Mostviertler A,C,G
 Apfelschmarren
 BIO-Milch G

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

Jause 1

schweinefleischfrei

Schweizerbrot A
 Putenschinken -
 dazu Essiggurkerl M

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

Kürbiskernbrot A,F
 Putenstreichwurst -
 gelber Paprika -

BIO-Roggenbrot A
 Gouda G
 BIO-Karotten -

Jause 2

Schweizerbrot A
 Butterkäse G
 dazu Essiggurkerl M

BIO-Kornspitz A,F
 BIO-Frischkäse Kräuter G
 Cocktailtomaten -

Kürbiskernbrot A,F
 BIO-Butter G
 Mandarine -

BIO-Roggenbrot A
 Eckerkäse G
 BIO-Karotten -

MA56
Mittelschule

Woche 44
28.10. - 01.11.2024

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus!

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL



„In BIO sind wir Klassenbester!“



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
BIO-Milchreis G
Kakaozucker F



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

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



Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
BIO-Spiralen tricolore A
BIO-Frischkäsesauce A,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 4

Tomaten- G
Basilikumrisotto
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Kakaokuchen A,C

Jause 1

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

Jause 2

Karottenbrot A,F
Edamer G
grüner Paprika -

BIO-Kartoffel-Nudel- A,C,G
auflauf mit Faschiertem
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Sonnenblumenkerne -
Bananencreme G

Vollkornspaghetti A
BIO-Wiener- A
Tomatensauce
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -
Bananencreme G

Kartoffel-Broccoli- C,G
Auflauf
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Sonnenblumenkerne -
Mandarine -

BIO-Rindfleisch- A,C,M
bällchen
Pommelinos -
BIO-Mexikanisches -
Mischgemüse
Bananencreme G

Laugenstangerl A,G
BIO Aufstrich nach Liptauer Art G
BIO-Karotten -

BIO-Weißbrot A
Butterkäse G
BIO-Karotten -

BIO-Grießsuppe A,G,L
mit Croutons natur A
BIO-Gemüsenuggets A,C,G
BIO-Naturreis -
Ratatouille -

Blümchensuppe A,C,L
Putenbratwürstel G
BIO-Erdäpfelschmarren -
Sauerkraut -

BIO-Grießsuppe A,G,L
mit Croutons natur A
Linsen-Lasagne A,C,G,L
dazu Gärtner Mix Salat -
American Dressing C,G,M

BIO-Grießsuppe A,G,L
mit Croutons natur A
Fischburgerlaibchen A,C,D,G
paniert
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Feinschmeckergemüse -

BIO-Roggenbrot A
Putensalami -
gelber Paprika -

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

Makkaroniaufauf A,C,G
Bohnensalat -
BIO-Fruchtjoghurt G

Broccolicremesuppe A,G
Zwetschkenknödel A,C,G
(mit Kern)
mit Butterbröseln
BIO-Milch G

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Kürbisgemüse A,G
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Hühnerfiletstücke A
süß-sauer
Jasminreis -
Eisbergsalat -, BIO-Essig-Öl -

BIO-Semmel A
Putenpikante -
Kohlrabi -

Käsestangerl A,G
BIO-Butter G
Kiwi -

Hühner-Cordon-bleu A,C,G
BIO-Risipisi -
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Apfel -
#TagdesApfels

Geröstete Knödel A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Apfel -
#TagdesApfels

Bunte Bulgurpfanne A
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Apfelkuchen A,C
#TagdesApfels -

Sonnenblümchen- A,C,G
Mais-Gemüselaißchen
BIO-Petersilkkartoffeln -
Rotkraut -
BIO-Apfel -
#TagdesApfels

Mischbrot A
Drautaler G
dazu Gurke -

Mischbrot A
BIO-Kürbisaufstrich F
dazu Gurke -

MA56
Mittelschule

Woche 45
04.11. - 08.11.2024

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.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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