



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1

BIO-Linguine A
BIO-Sauce Bolognese A,L
vom Rind
BIO-Karottensalat -
Sonnenblumenkerne -
BIO-Zitronenkuchen A,C



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

Kichererbsen-Eintopf -
Vollkorn Couscous A
BIO-Zitronenkuchen A,C



Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Polentaherzen -
BIO-Rahmfisolen A,G
BIO-Apfel -

Tagesmenü 4

BIO-Rinds- A,G,L
Geschnetzeltes
BIO-Hörnchen A
BIO-Karottensalat -
Sonnenblumenkerne -
BIO-Apfel -

Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Putenextra M
und **Essiggurkerl M**

Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
Gouda G
und **Essiggurkerl M**

BIO-Rindsuppe L
Vollkorn-Sternchen A
Kabeljaufilet geb. A,D
BIO-Petersilkkartoffeln -
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Alaska-Seelachswürfel A,D,G
in Tomaten-Mozzarella-
sauce
BIO-Reis -

BIO-Penne A
BIO-Frischkäsesauce A,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Schokopudding G

Fleischbällchen A,C,M
vom Huhn
BIO-Kartoffelgratin C,G
Broccoli natur -
Schokopudding G

Laugengebäck A,G
BIO-Kürbisaufstrich F
gelber Paprika -

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

Hühnerbrüstchen -
gebraten im Natursaft
Erdäpfelknödel A,C
Rotkraut -
BIO-Fruchtjoghurt G

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

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
BIO-Apfelstrudel A
BIO-Vanillesauce G

BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Weißbrot A
Drautaler G
dazu Gurke -

BIO-Mohnstriezerl A
BIO-Frischkäse Kräuter G
BIO-Karotten -

Asiatische Nudelpfanne A,F
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Orange -

BIO-Faschierter A,C,G
Braten
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Fitgemüse G
BIO-Orange -

BIO-Gemüse- A,C,F,G
Palatschinken gefüllt
Tomatenragout -
Vollkorn-Schokokuchen A,C,F,G

Spinatravioli A,C,G
Tomatenragout -
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Vollkorn-Schokokuchen A,C,F,G

Sonnenblumenweckerl A
Putenschwarze -
BIO-Radieschen -

BIO-Dinkelbrot A,G,N
Edamer G
BIO-Cockailtomaten -

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Gemüseschnitzel A,C,G,L
Kräuterkartoffeln -
dazu Rahm-Gurkensalat G

BIO-Erbsensuppe A,G
BIO-Nudelaufbau A,C,G
dazu Rahm-Gurkensalat G

BIO-Erbsensuppe A,G
Tomaten- G
Basilikumrisotto
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Topfenknödel A,C,G
mit **Butter-Bröseln**
Beerenröster -
BIO-Banane -

BIO-Vollkornbrot A
BIO-Butter G
BIO-Apfel -

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

MA56
Neue
Mittelschule

Woche 02
09.01. - 13.01.2023

- 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

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Käsespätzle A,C,G
BIO-Karottensalat -



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

Fleischnudeln A
dazu Krautsalat -
ohne Kümmel
Bananencreme G



Tagesmenü 3 vegetarisch

Champignonsauce A,G
Serviettenknödel A,C,G
BIO-Äpfel -

Tagesmenü 4

Knusper-Backfisch D
BIO-Petersilkartoffeln -
mit Sauce Tartare C,M
BIO-Karottensalat -
BIO-Äpfel -

Jause 1

BIO-Kornspitz A,F
Frischkäse G
Kohlrabi -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Butterkäse G
gelber Paprika -

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

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienudeln A
Bärbl und Bärnd A,C
Süßkartoffelbären
Rahmspinat A,G

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
Vollkornmakkaroni A
BIO-Kräuterrahmsauce A,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Geflügelrisotto C,G
und Essiggurkerl M
Jogurrella Mixi Vanille G,H

BIO-Grahamweckerl A
Wienerwurst (Schwein) -
Cocktailtomaten -

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

Kartoffel- C,G,L
Topfenlaibchen
BIO-Sonnengemüse -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Apfelkompott -

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

Gemüsecurry A,G,M
Jasminreis -
BIO-Fruchtjoghurt G

Hirse-Zucchini- A,C,M
Rindfleischlaibchen
Bratkartoffeln -
BIO-Fisolen G
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

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

BIO-Knusperstangerl A
Gervais Natur G
gelber Paprika -

Putenleberkäse geb. A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
Gemüsemischung natur -
Vanillepudding G

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Nusspalatschinken A,C,G,H
BIO-Milch G

BIO-Gemüsebouillon L
Teigmuscheln A
BIO-Spinatknödel A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
Paprikarahmsauce A,G

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

BIO-Semmel A
Putenschinken -
dazu Gurke -

BIO-Vollkornbrot A
Drautaler G
Radieschen -

BIO-Fisolenulasch A
Sonnenblumenweckerl A
BIO-Mandarine -

Hühnerkeulen gegr. -
Potato Wedges -
BIO-Babykarotten G
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Mandarine -

BIO-Krautfleckerl A,C
BIO-Roter Rübensalat -
Vollkorn-Dinkelkuchen A,C,F,G
mit Schokoglasur

Gemüsebällchen A,C,G,L,N
Vollkorn Couscous A
Ratatouille -
Vollkorn-Dinkelkuchen A,C,F,G
mit Schokoglasur

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

BIO-Mohnstriezerl A
Eiaufstrich C,M
roter Paprika -

MA56
Neue
Mittelschule

Woche 03
16.01. - 20.01.2023

- 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
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
Joghurt-Topfencreme G

Hühnerschnitzel geb. A,C,G
Kartoffelsalat -
Mandarinenkompott -

Blümchensuppe A,C,L
BIO-Chili con Carne -
BIO-Naturreis -

Herzhafte A,C,G
Semmellaibchen
Sauerkraut -
BIO-Banane -

Hühnerbouillon -
BIO-Buchstabennudeln A
Hokifischfilet in A,D,G,L
Gemüserahmsauce
Vollkorn-Spiralen A



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

BIO-Spaghetti A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G
Joghurt-Topfencreme G

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

BIO-Karottencremesuppe A,G
Gebackenes Gemüse A,C,G
BIO-Petersilkkartoffeln -
Tsatsiki G

Kalbsrahmgulasch A,G
Erdäpfelknödel A,C
BIO-Banane -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
Fischfilets geb. A,C,D,G
BIO-Risipisi -
dazu Rahm-Gurkensalat G
Sonnenblumenkerne -



Tagesmenü 3 vegetarisch

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

BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
BIO-Penne A
Pesto alla Genovese C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

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

Kung Fu-Gemüse -
Jasminreis -
BIO-Fruchtjoghurt G

Tortellini A,C,G
in Tomatensauce
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Orange -

Tagesmenü 4

Faschierte Laibchen A,C,G,L,M
vom Huhn
BIO-Reis -
Erbsen-Karottengemüse -
BIO-Kakaokuchen A,C

Kartoffelpuffer -
BIO-Gemüseallerlei G
BIO-Vanillejoghurt G

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

Vollkorn- A
Putenschinkenfleckerl
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

Zartweizenrisotto A,C,G
dazu Rahm-Gurkensalat G
Sonnenblumenkerne -
BIO-Orange -

Jause 1

Sonnenblumenweckerl A
Putenschinken -
BIO-Karotten -

BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
Kiwi -

BIO-Dinkel- A,F
Vollkornweckerl
Putenschwarze -
Radieschen -

BIO-Grahamweckerl A
Butterkäse G
roter Paprika -

Schweizerbrot A
Putenextra M
dazu Gurke -

Jause 2

BIO-Vollkornbrot A
Kräutergervais G
Kohlrabi -

BIO-Semmel A
Emmentaler G
Cocktailtomaten -

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

BIO-Dinkelbrot A,G,N
BIO-Kürbisaufstrich F
gelber Paprika -

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

MA56
Neue
Mittelschule

Woche 04
23.01. - 27.01.2023

- 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-Paprikahendl- Ragout A,G
 BIO-Kaiserspätzle A,C
 Chinakohlsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Pfirsichkompott -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Linse nbällchen G
 Jasminreis -
 Tomatenragout -
 Pfirsichkompott -

Tagesmenü 3 vegetarisch

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

Tagesmenü 4

Hühnerreisfleisch- und Essiggurkerl M
 BIO-Fruchtjoghurt G

Jause 1

Mischbrot A
 BIO-Butter G
 BIO-Äpfel -

Jause 2

Sonnenblumenweckerl A
 Gouda G
 roter Paprika -

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
BIO-Topfschmarren A,C,G
 Erdbeer-Pfirsichmark -

BIO-Gemüsebouillon L
 mit Eierschöberl A,C
Puten-Haschee-Knödel A,C
 Bratensauce A,L
 BIO-Sauerkraut -

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
BIO-Käse Tortelloni A,C,G
BIO-Wiener-Tom.sauce A
 und Hartkäse gerieben C,G
 dazu Sport Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -

Kichererbsen-Eintopf -
 BIO-Salzkartoffeln -
 Muffin Schoko-Banane A,C,G

BIO-Mohnstriezel A
 Putenstreichwurst -
 gelber Paprika -

Kartottenbrot A,F
 BIO-Frischkäse Kräuter G
 Kohlrabi -

Gemüse nuggets A,G
 Cremige Polenta G
 dazu Eisbergsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Schokopudding G

BIO-Linguine A
BIO-Sauce Bolognese A,L
 vom Rind
 dazu Eisbergsalat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M
 Schokopudding G

BIO-Kartoffel-Spinatgratin C,G
 dazu Eisbergsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 BIO-Mandarine -

Schinkenfleckerl A,C
 (Schwein)
 dazu Eisbergsalat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M
 BIO-Mandarine -

BIO-Vollkornbrot A
 Tilsiter G
 BIO-Karotten -

ciabatta A
 Mozzarella in Scheiben G
 Cocktailtomaten -

BIO-Gemüsebouillon L
 mit Vollkornfrittaten C,G
Gemüselasagne A,G
 dazu Rahm-Gurkensalat G

Würstchengulasch A
 BIO-Semmel A
 Mischbrot A
 BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

Karfiolröschen geb. A,C,G
 BIO-Petersilkartoffeln -
 dazu Rahm-Gurkensalat G
 BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

Alaska-Seelachs "Müllerin-Art" A,D,G
 BIO-Reis -
 BIO-Erbse natur G
 mit Sauce Tartare C,M
 BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

BIO-Semmel A
 Putensalami -
 grüner Paprika -

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

BIO-Rindfleisch L
 gekocht
 Röstinchen -
 Röschengemüse natur -
 Schnittlauch-Dip C,G,M
 BIO-Banane -

BIO-Broccolicremesuppe A,G
 mit Croutons natur A
Mohnnudeln A,C,G
 BIO-Äpfelmus -

BIO-Gemüsebouillon L
 BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Nudelauflauf A,C,G
 Chinakohlsalat -
 American Dressing C,G,M

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

BIO-Kornspitz A,F
 Putencabanossi -
 Snackgemüse -

Laugengebäck A,G
 Eckerlkäse G
 Snackgemüse -

MA56
 Neue
 Mittelschule

 Woche 05
 30.01. - 03.02.2023

- 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-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Tex-Mex im Topf A,C,M
mit Hühnerfleischbällchen
Vollkorncouscous A



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

Los Palatschinkos A,C,G
Tomate-Mais
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Birne -



Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Erbensuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Eiernockerl A,C,G
BIO-Roter Rübensalat -

Tagesmenü 4

BIO-Reisauflauf C,G
mit Apfelstückchen
Weichselkompott -
Birne -

Jause 1

Karottenbrot A,F
Emmentaler G
Kohlrabi -

Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
Frischkäse G
BIO-Karotten -

Gemüsebällchen A,C,G,L,N
BIO-Reis -
BIO-Mais G
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Putenknackwurst -
gebraten
BIO-Stampf- G
kartoffelpüree
BIO-Erbsen natur G
Himbeercreme G

BIO-Linsen- A,L,M
Gemüseintopf
Serviettenknödel A,C,G
Himbeercreme G

Bunte Bulgurpfanne A
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Karottenkuchen A,C,H

BIO-Mohnstriezerl A
Eiaufstrich C,M
Cocktailtomaten -

Mischbrot A
BIO-Butter G
BIO-Banane -

Sterntalersuppe A,C,L
Fischstäbchen A,D
BIO-Petersilkartoffeln -
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Sterntalersuppe A,C,L
Alaska-Seelachsfilet A,D,G
in Kräuterrahmsauce
BIO-Penne A
BIO-Fitgemüse G

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
BIO-Petersilkartoffeln -
Gemüse Kunterbunt G
BIO-Fruchtjoghurt G

Bunter Hörnchen- A,C,G,M
Nudeltopf
mit Fleischbällchen
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Roggenbrot A
Putenpikante -
dazu Gurke -

BIO-Weißbrot A
Butterkäse G
roter Paprika -

BIO-Tortelloni A,C,G
Ricotta-Spinat
Tomatensauce italien. A
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Frischer Fruchtsalat -

Hühnerbouillon -
Leberknödel A,C
Chili sin Carne A,F
Fladenbrot A,F,G,N

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

BIO-Rindfleisch- A,C,M
Bulgurlaibchen
BIO-Erdäpfelschmarren -
BIO-Babykarotten G
BIO-Banane -

BIO-Kornspitz A,F
Wienerwurst (Schwein) -
gelber Paprika -

BIO-Kornspitz A,F
Kräutergervais G
und Essiggurkerl M

Rindfleischbällchen A,C
Zapfenkroketten G
Ratatouille -
BIO-Vanillejoghurt G

Pizza-Nudeln A,C,G
dazu Rahm-Gurkensalat G
Ananaskompott -

Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln -
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M
Ananaskompott -

BIO-Spinatknödel A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
dazu Rahm-Gurkensalat G
BIO-Vanillejoghurt G

Käsestangerl A,G
BIO-Butter G
Birne -

Schweizerbrot A
Edamer G
dazu Gurke -

MA56
Neue
Mittelschule

Woche 06
06.02. - 10.02.2023

- 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.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-5174Z



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1

BIO-Tomatencremesuppe G
BIO-Apfelstrudel A
BIO-Vanillesauce G



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

Blümchensuppe A,C,L
BIO-Rinds- A,G,L
Geschnetzeltes
Pommes -
BIO-Karottensalat -



Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Fisolenulasch A
Sonnenblumenweckerl A
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

Tagesmenü 4

Kartoffel-Broccoli- C,G
Auflauf
BIO-Karottensalat -
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

Jause 1

Mischbrot A
Butterkäse G
Kohlrabi -

Jause 2

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

Mildes Hühner-Curry A,G,M
Jasminreis -
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Mangocreme G

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

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

Vollkornmakkaroni A
BIO-Sauce Bolognese A,L
vom Rind
und Hartkäse gerieben C,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Apfel -

BIO-Semmel A
Putenextra M
und Essiggurkerl M

BIO-Vollkornbrot A
Drautaler G
roter Paprika -

Schweinsbraten im -
Naturafterl
Erdäpfelknödel A,C
Sauerkraut -
Gemischtes Kompott -

Kartoffel- C,G,L
Topfenlaibchen
BIO-Gemüseallerlei G
Gemischtes Kompott -

Asiatische Nudelpfanne A,F
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Gemischtes Kompott -

Champignonsauce A,G
Serviettenknödel A,C,G
BIO-Fruchtjoghurt G

Schweizerbrot A
Gouda G
dazu Gurke -

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

Karfiol-Käse- A,C,G
medaillons
Bratkartoffeln -
dazu Rahm-Gurkensalat G
BIO-Banane -

Hühnersuppentopf A,C
"Großmutter's Art"
BIO-Milchreis G
Kakaozucker F

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Muschelnudeln A
BIO-Tom.-Obersauce A,G
dazu Rahm-Gurkensalat G

Cevapcici vom Huhn A,C,M
BIO-Reis -
Letschogemüse -
BIO-Banane -

BIO-Mohnstriezerl A
Putenschwarze -
gelber Paprika -

BIO-Roggenbrot A
Edamer G
grüner Paprika -

BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfrittaten C,G
Spinatravioli A,C,G
BIO-Frischkäsesauce A,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Hirse-Zucchini- A,C,M
Rindfleischlaibchen
Riffelkartoffeln -
BIO-Sonnengemüse -
Tsatsiki G
Jogurrella Mixi Vanille G,H

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
Herzhafte A,C,G
Semellaibchen
Rotkraut -

Fischnuggets A,C,D,G
BIO-Petersilkartoffeln -
BIO-Sonnengemüse -
mit Sauce Tartare C,M
Jogurrella Mixi Vanille G,H

Schweizerbrot A
BIO-Butter G
BIO-Banane -

Sonnenblumenweckerl A
BIO-Frischkäse Kräuter G
Cocktailtomaten -

MA56
Neue
Mittelschule

Woche 07
13.02. - 17.02.2023

Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

"In BIO sind wir Klassenbester!"





DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Vollkornspiralen A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
BIO-Karottensalat -
Pfirsichkompott -



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Sterntalersuppe A,C,L
BIO-Spinatknödel A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
Paprikarahmsauce A,G



Tagesmenü 3 vegetarisch



Makkaroniauflauf A,C,G
Mexikanischer Salat -
Pfirsichkompott -

Tagesmenü 4



Hühnergeschnetzeltes A,G
in Kräuterrahmsauce
BIO-Kaiserspätzle A,C
Erbsen-Karottengemüse -
BIO-Vanillejoghurt G

Jause 1



Laugengebäck A,G
Putenstreichwurst -
und Essiggurkerl M

Jause 2



BIO-Roggenbrot A
Butterkäse G
grüner Paprika -



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



BIO-Frankfurter -
vom Rind
BIO-Semmel A
Mischbrot A
Senf M
Krapfen A,C,G
Faschingsmenü



Gemüsenuggets A,G
Riffelkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Krapfen A,C,G



BIO-Pizza A,G
Margherita
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Krapfen A,C,G



BIO-Kornspitz A,F
Gervais Natur G
gelber Paprika -



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



BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfrittaten C,G
Feine Lachswürfel D,G
in Rahmsauce
BIO-Gnocchi A
Bäumchengemüse -



BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfrittaten C,G
Kabeljaufilet geb. A,D
BIO-Petersilkkartoffeln -
dazu Gärtner Mix Salat -
American Dressing C,G,M



Kartoffelpuffer -
BIO-Gemüseallerlei G
Bananencreme G



BIO-Penne A
Pesto alla Genovese C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Kakaokuchen A,C



Kürbiskernbrot A,F
BIO-Butter G
Birne -



BIO-Grahamweckerl A
BIO-Frischkäse Kräuter G
BIO-Karotten -



Gemüsestrudel A,C,G,L
Kräuterkartoffeln -
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Birne -



BIO-Chili con Carne -
BIO-Naturreis -
Birne -



BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Backerbsen A,C,G
Mini-Nudeltaschen A,G,L
in Tomatensauce
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

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



BIO-Semmel A
Tilsiter G
dazu Gurke -



Schweizerbrot A
Curry-Aufstrich F,L,M
Kohlrabi -



BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
Hühnerkebab G
BIO-Reis -
Tsatsiki G
Fladenbrot A,F,G,N



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



BIO-Broccolicremesuppe A,G
Grießschmarren A,C,G
Birnenkompott -



Linsnbällchen G
Bratkartoffeln -
Ratatouille -
BIO-Fruchtjoghurt G



Mischbrot A
Putenschinken -
BIO-Karotten -



BIO-Mohnstriezerl A
Drautaler G
Cocktailtomaten -

MA56
Neue
Mittelschule

Woche 08

20.02. - 24.02.2023

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassen-
bester!“



*) 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-Hörnchenauflauf A,C,G,L
Mexikanischer Salat -
Himbeercreme G



Schweinsrahmgulasch A,G
Zapfenkroketten G
und Essiggurkerl M
BIO-Mandarine -

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Nusspalatschinken A,C,G,H
BIO-Milch G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienudeln A
Hühnernuggets A
BIO-Risipisi -
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

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

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

Blümchensuppe A,C,L
Faschierte Laibchen A,C,G,L,M
vom Huhn
BIO-Reis -
Erbsen-Karottengemüse -



BIO-Linsen- A,L,M
Gemüseintopf
Serviettenknödel A,C,G
BIO-Mandarine -

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

BIO-Eiernockerl A,C,G
BIO-Roter Rübensalat -
BIO-Naturjoghurt mit G
frischem Fruchtsalat -

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

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Polentaherzen -
BIO-Rahmfisolen A,G
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Vollkornmakkaroni A
Basilikum-Obersauce A,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Mandarine -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
Tsatsiki G

Zartweizenrisotto A,C,G
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M
BIO-Naturjoghurt mit G
frischem Fruchtsalat -

BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
Cremige Käse- und Nudeln A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 4

Florentiner Nudeln A,C,G
mit Hühnerbruststücken
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Karottenkuchen A,C,H

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

BIO-Chicken Wings A,F
Potato Wedges -
Tsatsiki G
BIO-Fruchtjoghurt G

Fischburger paniert A,C,D,G
BIO-Risipisi -
dazu Rahm-Gurkensalat G
Muffin Schoko-Banane A,C,G

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

Jause 1

Karottenbrot A,F
Putenkrakauer -
dazu Gurke -

Laugengebäck A,G
Frischkäse G
Cocktailtomaten -

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

Schweizerbrot A
Putensalami -
gelber Paprika -

BIO-Semmel A
Drautaler G
Radieschen -

Jause 2

Sonnenblumenweckerl A
Kräutergervais G
gelber Paprika -

BIO-Roggenbrot A
Emmentaler G
Kohlrabi -

BIO-Dinkelbrot A,G,N
Frühlingsaufstrich G,M
roter Paprika -

Käsestangerl A,G
BIO-Butter G
BIO-Orange -

Mischbrot A
Eckerlkäse G
dazu Gurke -

MA56
Neue
Mittelschule

Woche 09
27.02. - 03.03.2023

– 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