



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



Tagesmenü 3
vegetarisch

Tagesmenü 4

Jause 1

Jause 2

Heute fällt das Essen aus -
schönen Feiertag zu Haus!



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



Fleischnudeln A
BIO-Karottensalat -
Sonnenblumenkerne -
BIO-Apfel -



BIO-Muschelnudeln A
Basilikum-Obersauce A,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Ananaskompott -



BIO-Kartoffel- C,G
Spinatgratin
BIO-Karottensalat -
Sonnenblumenkerne -
Ananaskompott -



BIO-Grahamweckerl A
Butterkäse G
und Essigurkerl M



BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
und Essigurkerl M



Hühnersuppentopf A,C
"Großmutter's Art"
Gemüselasagne A,G
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M



BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
BIO-Reisauflauf C,G
mit Apfelstückchen
Gemischtes Kompott -



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



BIO-Rinds- A,G,L
Geschnetzeltes
BIO-Naturreis -
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Himbeercreme G



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



BIO-Mohnstriezerl A
Eiaufstrich C,M
roter Paprika -



BIO-Karfiolcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Flaumige Marillen- A,C,G
Knödel mit Bröseln
BIO-Milch G



BIO-Karfiolcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Kartoffelpuffer -
Rahmspinat A,G



Mini-Nudeltaschen A,G,L
in Tomatensauce
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Naturjoghurt G
mit Erdbeer-Pfirscharm -



BIO-Gemüsebouillon L
Teigmuscheln A
Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln -
dazu Rahm-Gurkensalat G



BIO-Semmel A
Putenextra M
dazu Gurke -



BIO-Vollkornbrot A
Drautaler G
Radieschen -



Herzhafte A,C,G
Semmellaibchen
BIO-Fisolen G
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G



Vollkornspaghetti A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Fruchtjoghurt G



Kung Fu-Gemüse -
Jasminreis -
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Birnen-Nusskuchen A,C,G,H



Huhn im Korn A,C,M
Faschiertes mit Quinoa
BIO-Erdäpfelschmarren -
BIO-Feinschmecker -
Gemüse natur
BIO-Birnen-Nusskuchen A,C,G,H



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



BIO-Knusperstangerl A
Gervais Natur G
BIO-Karotten -

MA56
Volksschule

Woche 18
01.05. - 05.05.2023

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

"In BIO sind wir Klassenbester!"



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Wikinger Bällchen A,C,G,M
Pommelinos -
Erbisen-Karottengemüse -
Mandarinenkompott -

BIO-Spinat-Gerstotto A,G
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Schokopudding G

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Goldtaler A,C
Schnittlauch-Dip C,G,M
Kräuterkartoffeln -
Tomatensalat mit -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Pulled Chicken -
BIO-Reis -
Tsatsiki G
Bohnensalat -
Obst der Saison -

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
Alaska-Seelachswürfel A,D,G
in Tom.Mozzarellaauce
Vollkornmakaroni A
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



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

BIO-Rindsuppe L
Grießnockerl A,C
Kalbsrahmgulasch A,G
Erdäpfelknödel A,C
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Vollkornspiralen A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G
BIO-Vanillejoghurt G

Linse nbällchen G
Cremige Polenta G
Broccoli natur -
Obst der Saison -

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

Tagesmenü 3 vegetarisch

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

BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
BIO-Spaghetti A
Pesto alla Genovese C,G
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M

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

BIO-Gnocchi A
BIO-Tom.Oberssauce A,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Fruchtjoghurt G

Gemüsenuggets A,G
Riffelkartoffeln -
dazu Rahm-Gurkensalat G
BIO-Apfel -

Tagesmenü 4

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

BIO-Hühnerkeule -
gebraten
Bratkartoffeln -
BIO-Fitgemüse G
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Schokopudding G

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

Vollkorn- A
Putenschinkenfleckerl
Bohnensalat -
Obst der Saison -

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

Jause 1

Mischbrot A
BIO-Butter G
BIO-Apfel -

BIO-Kornspitz A,F
Putenstreichwurst -
gelber Paprika -

BIO-Vollkornbrot A
Frühlingsaufstrich G,M
Radieschen -

BIO-Mohnstriezel A
Polnische (Schwein) -
gelber Paprika -

Kürbiskernbrot A,F
Tilsiter G
dazu Gurke -

Jause 2

BIO-Weißbrot A
Butterkäse G
roter Paprika -

BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
BIO-Banane -

BIO-Grahamweckerl A
Edamer G
dazu Gurke -

Karottenbrot A,F
BIO-Frischkäse Kräuter G
Kohlrabi -

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cockailtomaten -

MA56 Volksschule

Woche 19

08.05. - 12.05.2023

- 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

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



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

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

Zucchini-Kartoffel- C,G
Auflauf
BIO-Roter Rübensalat -
Dinkel-Vollkornkuchen A,C,G
mit Rhabarber

Hühnerreisfleisch -
BIO-Karottensalat -
Sonnenblumenkerne -
BIO-Apfel -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Nudelaufwurf A,C,G
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
Vanillepudding G

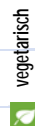
BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfrittaten C,G
BIO-Milchreis G
Kakaozucker F
BIO-Milch G

BIO-Rindfleisch L
gekocht
BIO-Erdäpfelschmarren -
BIO-Cremespinat A,G
Birne -

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus!

Los Palatschinkos A,C,G
Tomate-Mais
Tomatenragout -
BIO-Fruchtjoghurt G

Tagesmenü 3 vegetarisch



Tomaten- G
Basilikumrisotto
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Pfirsichkompott -

Broccolicremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Kartoffelpuffer -
BIO-Gemüseallerlei G

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

BIO-Penne A
BIO-Frischkäsesauce A,G
BIO-Karottensalat -
Sonnenblumenkerne -
BIO-Fruchtjoghurt G

Tagesmenü 4



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

Mildes Hühner-Curry A,G,M
Jasminreis -
BIO-Kakaokuchen A,C

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

BIO-Faschierter A,C,G
Braten
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Sonnengemüse -
BIO-Apfel -

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



Jause 1

Sonnenblumenweckerl A
Gouda G
roter Paprika -

BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
BIO-Banane -

Käsestangerl A,G
Putenpickante -
dazu Gurke -

BIO-Semmel A
Putenschinken -
und Essiggurkerl M

Jause 2

BIO-Vollkornbrot A
Gervais Natur G
Kohlrabi -

BIO-Mohnstriezerl A
Emmentaler G
Cocktailtomaten -

Karottenbrot A,F
Drautaler G
gelber Paprika -

Mischbrot A
Eckerlkäse G
und Essiggurkerl M

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
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-Grünkernherzen A,C,G,M
BIO-Naturreis -
Ratatouille -
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Minestrone A,C,G,L
Lachsbällchen A,D,L
BIO-Kartoffelgratin C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Gemüsebouillon L
Teigmuscheln A
Hirse-Zucchini- A,C,M
Rindfleischlaibchen
Grillkartoffeln -
dazu Rahm-Gurkensalat G

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

Veggie-Knuspernuggets C
Pilaw-Reis A,C
Gemüse Kunterbunt G
Kiwi -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Vollkornspaghetti A
Sauce Bolognese v.Rind A,L
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Minestrone A,C,G,L
Hokifischfilet A,D,G
in Kräuterbuttersauce
BIO-Reis -
Broccoli natur -

BIO-Rindsuppe L
Leberknödel A,C
BIO-Burrito Bowl G
dazu Grüner Salat -
American Dressing C,G,M

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

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

Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

vegetarisch

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

BIO-Gemüse- A,C,F,G
Palatschinken gefüllt
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Apfelkompott -

Tortellini A,C,G
in Tomatensauce
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Rahm-Gurkensalat G
BIO-Vanillejoghurt G

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

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Asiatische Nudelpfanne A,F
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 4

schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Backerbsen A,C,G
Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Petersilkkartoffeln -
Schnittlauch-Dip C,G,M

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

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

Putenleberkäse geb. A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Feinschmecker- -
Gemüse natur
Weichselkuchen A,C,G

BIO-Erbsensuppe A,G
Flaumige Marillen- A,C,G
Knödel mit Bröseln
BIO-Milch G

Jause 1

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

Kürbiskernweckerl A,F,N
Putenkrakauer -
gelber Paprika -

Mischbrot A
Eiaufstrich C,M
BIO-Karotten -

BIO-Mohnstriezel A
Emmentaler G
grüner Paprika -

BIO-Kornspitz A,F
Putencabanossi -
Snackgemüse -

Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
Frischkäse G
BIO-Karotten -

Schweizerbrot A
Edamer G
Radieschen -

Laugengebäck A,G
Butterkäse G
Kohlrabi -

Kürbiskernbrot A,F
BIO-Butter G
Honigmelone ganz -

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

**MA56
Volksschule**

Woche 21
22.05. - 26.05.2023

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



Tagesmenü 3
vegetarisch

Tagesmenü 4

Jause 1

Jause 2

Heute fällt das Essen aus -
schönen Feiertag zu Haus!

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.



Vollkornspiralen A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Mangocreme G



Gemüsebällchen A,C,G,L,N
Vollkorncouscous A
Ratatouille -
Mangocreme G



BIO-Muschelnudeln A
BIO-Tom.Obersauce A,G
und Hartkäse gerieben C,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Mangocreme G



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



BIO-Roggenbrot A
Putenstreichwurst -
und Essiggurkerl M



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



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
Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Petersilkkartoffeln -
Schnittlauch-Dip C,G,M



BIO-Linsen- A,L,M
Gemüseintopf
Semmelknödel A,C
BIO-Milchkipferl A,C,G



BIO-Semmel A
Wienerwurst (Schwein) -
dazu Gurke -



Karottenbrot A,F
Gouda G
Radieschen -



Hühnerbouillon -
BIO-Buchstabennudeln A
BIO-Kartoffel- C,G
Spinatgratin
dazu Rahm-Gurkensalat G



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



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



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



BIO-Vollkornbrot A
Butterkäse G
grüner Paprika -



Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -



Hühnergeschnetzeltes A,G
in Kräuterrahmsauce
BIO-Gnocchi A
BIO-Sonnengemüse -
Nektarine -



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



BIO-Fisolengulasch A
Sonnenblumenweckerl A
Vollkorn-Dinkelkuchen A,C,F,G
mit Schokoglasur



Laugengebäck A,G
Frühlingsaufstrich G,M
roter Paprika -



Mischbrot A
Edamer G
BIO-Karotten -

MA56
Volksschule

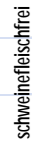
Woche 22
29.05. - 02.06.2023

- 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



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

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Feine Lachswürfel D,G
in Rahmsauce
BIO-Naturreis -
Bäumchengemüse -

Hühnerbrüstchen -
gebraten im Natursaft
Bratkartoffeln -
BIO-Fitgemüse G
Schnittlauch-Dip C,G,M
Pfirsich -

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Vollkorn- A
Putenschinkenfleckerl
BIO-Roter Rübensalat -
Sonnenblumenkerne -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



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

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Knusper-Backfisch D
BIO-Stampf- G
kartoffelpüree
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M

BIO-Erbensuppe A,G
Zartweizenrisotto A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus!

Bärbl und Bärnd A,C
Süßkartoffelbärchen
Rahmspinat A,G
BIO-Apfel -

Tagesmenü 3 vegetarisch

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

Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Petersilkkartoffeln -
Tsatsiki G
BIO-Vanillejoghurt G

BIO-Erbensuppe A,G
BIO-Topfenschmarren A,C,G
Weichselkompott -

BIO-Penne A
BIO-Kräuterrahmsauce A,G
BIO-Karottensalat -
Sonnenblumenkerne -
BIO-Apfel -

Tagesmenü 4

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

BIO-Erdäpfelgulasch A
BIO-Semmel A
Mischbrot A
BIO-Vanillejoghurt G

Blümchensuppe A,C,L
Linsenbällchen G
BIO-Gemüseris -
Tomatenspalten und -
Gurkenscheiben mit -
Joghurtkräuterdressing C,G,M

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
BIO-Apfelstrudel A
BIO-Vanillesauce G

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



Jause 1

Mischbrot A
Emmentaler G
Kohlrabi -

BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
Pfirsich -
frischer Schnittlauch -

Ciabatta A
Putencabanossi -
Radieschen -

Schweizerbrot A
Putensalami -
gelber Paprika -

Jause 2

Sonnenblumenweckerl A
Eckerlkäse G
dazu Gurke -

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

BIO-Vollkornbrot A
Kräutergervais G
Cocktailtomaten -

BIO-Kornspitz A,F
Butterkäse G
gelber Paprika -

50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“



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.

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



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



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

Kartoffel- C,G,L
Topfenlaibchen
Gemüsemischung natur -
Schnittlauch-Dip C,G,M
Nektarine -

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

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

BIO-Kartoffel-Nudel- A,C,G
auflauf mit Faschiertem
Mexikanischer Salat -
BIO-Vanillejoghurt G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Omelette C,G
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Cremespinat A,G
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

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

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Vollkornmakkaroni A
Pesto alla Genovese C,G
Tomatensalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

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

Gebackenes Gemüse A,C,G
Kräuterkartoffeln -
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Mandarinenkompott -

Tagesmenü 3 vegetarisch

Blümchensuppe A,C,L
BIO-Polentaherzen -
BIO-Rahmfisolen A,G

Gemüsecurry A,G,M
Jasminreis -
Nektarine -

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Kartoffel-Broccoli- C,G
Auflauf
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Spätzlepfanne A,C
aus BIO-Kaiserspätzle,
mit BIO-Frischkäsesauce A,G
und BIO-Fitgemüse G
GärtnerMix -, BIO-Essig-Öl -
Himbeercreme G

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

Tagesmenü 4

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

Puten-Haschee-Knödel A,C
Bratensauce A,L
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Nektarine -

Gemüsenuggets A,G
BIO-Risipisi -
dazu Rahm-Gurkensalat G
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

BIO-Rindsuppe L
mit Vollkornfrittaten C,G
Fischstäbchen A,D
BIO-Petersilkartoffeln -
dazu Gärtner Mix Salat -
American Dressing C,G,M

Herzhafte A,C,G
Semmellaibchen
BIO-Gemüseallerlei G
BIO-Vanillejoghurt G

Jause 1

BIO-Semmel A
Putenstreichwurst -
BIO-Karotten -

BIO-Dinkel- A,F
Vollkornweckerl
Putenextra M
gelber Paprika -

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

BIO-Kornspitz A,F
Butterkäse G
Cocktailtomaten -

Karottenbrot A,F
BIO-Butter G
Honigmelone ganz -

Jause 2

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

Mischbrot A
BIO-Butter G
BIO-Banane -

BIO-Mohnstriezel A
BIO-Butter G
Pfirsich -

Kürbiskernbrot A,F
Frühlingsaufstrich G,M
BIO-Karotten -

BIO-Grahamweckerl A
Tilsiter G
dazu Gurke -

MA56
Volksschule

Woche 24
12.06. - 16.06.2023

- 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.

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



Rindfleischlasagne A,G,L
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Gemischtes Kompott -

Karfiol-Käse- A,C,G
medaillons
Rahmspinat A,G
BIO-Birnen-Nusskuchen A,C,G,H

Broccolicesuppe A,G
mit Croutons natur A
Kabeljaufilet geb. A,D
BIO-Petersilkartoffeln -
dazu Rahm-Gurkensalat G
Sonnenblumenkerne -

BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
Schweizer Wurstsalat G,M
BIO-Roggenbrot A

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

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Kichererbsen-Eintopf -
Kürbiskernweckerl A,F,N
Gemischtes Kompott -

BIO-Faschierter A,C,G
Braten
BIO-Kartoffelpüree G
Röschengemüse natur -
Marillen -

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

Tomaten- G
Basilikumrisotto
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Schokopudding G

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

Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

BIO-Spinatknödel A,C,G
Papikarahmsauce A,G
Gemischtes Kompott -

BIO-Linguine A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G
BIO-Birnen-Nusskuchen A,C,G,H

Bunte Bulgurpfanne A
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

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

Sterntalersuppe A,C,L
Gemüseballchen A,C,G,L,N
BIO-Reis -
Letschogemüse -

Tagesmenü 4

vegetarisch

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

BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfzig A,C
Chili sin Carne A,F
Vollkorncouscous A

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

Putenbratwürstel G
Erdäpfelschmarren -
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Äpfelkuchen A,C

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
Flaumige Erdbeer- A,C,G
Fruchtknödel
BIO-Milch G

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



Jause 1

Karottenbrot A,F
Putenkrakauer -
dazu Gurke -

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

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

Schweizerbrot A
Putenpikante -
BIO-Karotten -

BIO-Semmel A
Drautaler G
und Essiggurkerl M

Jause 2

Sonnenblumenweckerl A
Kräutergervais G
gelber Paprika -

BIO-Roggenbrot A
Butterkäse G
Cocktailtomaten -

BIO-Mohnstriezerl A
Eiaufstrich C,M
roter Paprika -

Käsestangerl A,G
BIO-Butter G
Nektarine -

Mischbrot A
Frischkäse G
Radieschen -

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
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