



# 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.



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  
Gemüseschnitzel A,C,G,L  
BIO-Salzkartoffeln -  
dazu Rahm-Gurkensalat 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  
Kartoffelpuffer -  
Rahmspinat A,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



Putenknackwurst -  
BIO-Erdäpfelschmarren -  
BIO-Feinschmecker -  
Gemüse natur  
BIO-Birnen-Nusskuchen A,C,G,H



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



BIO-Knusperstangerl A  
Gervais Natur G  
BIO-Karotten -

MA56  
Mittelschule

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 -  
Erbesen-Karottengemüse -  
Mandarinenkompott -



### Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

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



### Tagesmenü 3 vegetarisch

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

### Tagesmenü 4

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

### Jause 1

Mischbrot A  
BIO-Butter G  
BIO-Apfel -

### Jause 2

BIO-Weißbrot A  
Butterkäse G  
roter Paprika -

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

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

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

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

BIO-Kornspitz A,F  
Putenstreichwurst -  
gelber Paprika -

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

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

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

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

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

BIO-Vollkornbrot A  
Frühlingsaufstrich G,M  
Radieschen -

BIO-Grahamweckerl A  
Edamer G  
dazu Gurke -

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

Linsenbällchen G  
BIO-Kartoffelpüree G  
Broccoli natur -  
Obst der Saison -

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

Vollkorn- A  
Putenschinkenfleckerl  
Bohnensalat -  
Obst der Saison -

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

Karottenbrot A,F  
BIO-Frischkäse Kräuter G  
Kohlrabi -

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

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

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

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

Kürbiskernbrot A,F  
Tilsiter G  
dazu Gurke -

Ciabatta A  
Mozzarella in Scheiben G  
Cocktailtomaten -

MA56  
Mittelschule

Woche 19

08.05. - 12.05.2023

- Mit Brief und Siegel -  
Ausgewogen und  
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

\*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei





# DEIN SPEISEPLAN



## MONTAG

## DIENSTAG

## MITTWOCH

## DONNERSTAG

## FREITAG

### Tagesmenü 1

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



### Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

BIO-Nudelaufauf A,C,G  
Bohnensalat -  
Vanillepudding G



### Tagesmenü 3 vegetarisch

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

### Tagesmenü 4

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

### Jause 1

Sonnenblumenweckerl A  
Gouda G  
roter Paprika -

### Jause 2

BIO-Vollkornbrot A  
Gervais Natur G  
Kohlrabi -

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

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

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

Chicken Tikka Masala A,G  
Jasminreis -  
BIO-Kakaokuchen A,C

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

BIO-Mohnstriezel A  
Emmentaler G  
Cocktailtomaten -

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

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

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

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

Käsestangerl A,G  
Putenpikante -  
dazu Gurke -

Karottenbrot A,F  
Drautaler G  
gelber Paprika -

Heute fällt  
das Essen  
aus -  
schönen  
Feiertag zu  
Haus!

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

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

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

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

BIO-Semmel A  
Putenschinken -  
und Essiggurkerl M

Mischbrot A  
Eckerkäse G  
und Essiggurkerl M

MA56  
Mittelschule

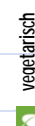
Woche 20  
15.05. - 19.05.2023

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



### Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



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



### Tagesmenü 3 vegetarisch



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

### Tagesmenü 4



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

### Jause 1



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

### Jause 2



BIO-Grahamweckerl A  
 Frischkäse G  
 BIO-Karotten -



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



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



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



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



Kürbiskernweckerl A,F,N  
 Putenkrakauer -  
 gelber Paprika -



Schweizerbrot A  
 Edamer G  
 Radieschen -



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



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



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



Gemüsebällchen A,C,G,L,N  
 Cremige Polenta G  
 dazu Grüner Salat -  
 BIO-Essig-Öl-Dressing -  
 BIO-Vanillejoghurt G



Mischbrot A  
 Eiaufstrich C,M  
 BIO-Karotten -



Laugengebäck A,G  
 Butterkäse G  
 Kohlrabi -



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



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



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



BIO-Mohnstriezel A  
 Emmentaler G  
 grüner Paprika -



Kürbiskernbrot A,F  
 BIO-Butter G  
 Honigmelone ganz -



Veggie-Knuspernuggets C  
 Pilaw-Reis A,C  
 Tsatsiki G  
 Mexikanischer Salat -  
 Kiwi -



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



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



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



BIO-Kornspitz A,F  
 Putencabanossi -  
 Snackgemüse -



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

MA56  
 Mittelschule

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 Hause!

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-Apfel -



BIO-Roggenbrot A  
Putenstreichwurst -  
und Essiggurkerl M



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



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-Petersilkartoffeln -  
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  
Bohnensalat -



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 G  
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 -



Schweins- A,G  
geschnetzeltes  
BIO-Reis -  
dazu Sport Mix Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Nektarine -



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



BIO-Gemüsebouillon L  
Kräutertropfteig A,C  
Hühnergeschnetzeltes A,G  
in Kräuterrahmsauce  
BIO-Gnocchi A  
BIO-Sonnengemüse -



Laugengebäck A,G  
Frühlingsaufstrich G,M  
roter Paprika -



Mischbrot A  
Edamer G  
BIO-Karotten -

MA56  
Mittelschule

Woche 22  
29.05. - 02.06.2023

- Mit Brief und Siegel -  
Ausgewogen und  
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“





# DEIN SPEISEPLAN



## MONTAG

## DIENSTAG

## MITTWOCH

## DONNERSTAG

## FREITAG

### Tagesmenü 1



**Gemüsestrudel** A,C,G,L  
 BIO-Salzkartoffeln -  
 Chinakohlsalat -  
 BIO-Essig-Öl-Dressing -  
 Joghurt-Topfencreme G

### Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



**BIO-Chili con Carne** -  
 BIO-Reis -  
 Joghurt-Topfencreme G

### Tagesmenü 3 vegetarisch

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

### Tagesmenü 4

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

### Jause 1

**Mischbrot** A  
 Emmentaler G  
 Kohlrabi -

### Jause 2

**Sonnenblumenweckerl** A  
 Eckerlkäse G  
 dazu Gurke -

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

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

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

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

**BIO-Roggenbrot** A  
 BIO-Butter G, Schnittlauch -  
 Pfirsich -

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

**BIO-Chicken Wings** A,F  
 Bratkartoffeln -  
 Erbsen-Karottengemüse -  
 Schnittlauch-Dip C,G,M  
 Pfirsich -

**BIO-Erbsensuppe** A,G  
**Zartweizenrisotto** A,C,G  
 dazu Gärtner Mix Salat -  
 Joghurtkräuter dressing C,G,M

**BIO-Erbsensuppe** A,G  
**BIO-Topfenschmarren** A,C,G  
 Weichselkompott -

**Blümchensuppe** A,C,L  
**Linsenbällchen** G  
 BIO-Gemüseris -  
 Tomatenspalten und -  
 Gurkenscheiben mit -  
 Joghurtkräuter dressing C,G,M

**Ciabatta** A  
 Putencabanossi -  
 Radieschen -

**BIO-Vollkornbrot** A  
 Kräutergervais G  
 Cocktailtomaten -

Heute fällt  
das Essen  
aus -  
schönen  
Feiertag zu  
Haus!

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

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

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

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

**Schweizerbrot** A  
 Putensalami -  
 gelber Paprika -

**BIO-Kornspitz** A,F  
 Butterkäse G  
 gelber Paprika -

MA56  
Mittelschule

Woche 23  
05.06. - 09.06.2023

- 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

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



### Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

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



### Tagesmenü 3 vegetarisch

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

### Tagesmenü 4

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

### Jause 1

BIO-Semmel A  
Putenstreichwurst -  
BIO-Karotten -

### Jause 2

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

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

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

Gemüsecurry A,G,M  
Jasminreis -  
Nektarine -

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

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

Mischbrot A  
BIO-Butter G  
BIO-Banane -

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

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

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

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

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

BIO-Mohnstriezerl A  
BIO-Butter G  
Pfirsich -

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

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

Spätzlepfanne A,C  
aus BIO-Kaiserspätzle,  
BIO-Frischkäsesauce A,G  
und BIO-Fitgemüse G  
Gärtner Mix -, BIO-Essig-Öl -  
Himbeercreme G

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

BIO-Kornspitz A,F  
Butterkäse G  
Cocktailtomaten -

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

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

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

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

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

Karottenbrot A,F  
BIO-Butter G  
Honigmelone ganz -

BIO-Grahamweckerl A  
Tilsiter G  
dazu Gurke -

MA56  
Mittelschule

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.

laktosefrei  
vegetarisch  
schweinefleischfrei

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at) MSC-C-51742



# DEIN SPEISEPLAN



## MONTAG

## DIENSTAG

## MITTWOCH

## DONNERSTAG

## FREITAG

### Tagesmenü 1



**Rindfleischlasagne** A,G,L  
Chinakohlsalat -  
Joghurtkräuter dressing C,G,M  
Gemischtes Kompott -

BIO-Gemüsebouillon L  
Kräutertropfteig A,C  
**Karfiol-Käse-** A,C,G  
**medaillons**  
Rahmspinat A,G

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

**Putenbratwürstel** G  
Erdäpfelschmarren -  
BIO-Karottensalat -  
Schokopudding G

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

### Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Spinatknödel A,C,G  
BIO-Salzkartoffeln -  
Paprikarahmsauce A,G  
Gemischtes Kompott -

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

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

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

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

### Tagesmenü 3 vegetarisch



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

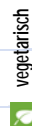
BIO-Linguine A  
BIO-Gemüsebolognese A,L  
und Hartkäse gerieben C,G  
BIO-Birnen-Nusskuchen A,C,G,H

Bunte **Bulgurpfanne** A  
dazu Gärtner Mix Salat -  
Joghurtkräuter dressing 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



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

**Chili sin Carne** A,F  
Vollkorn Couscous A  
BIO-Birnen-Nusskuchen A,C,G,H

BIO-Spiralen A  
**Puten-Carbonarasauce** A,C,G  
dazu Gärtner Mix Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
BIO-Fruchtjoghurt G

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

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

### 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  
Putenpickante -  
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 -

**MA56**  
Mittelschule

**Woche 25**  
19.06. - 23.06.2023

- 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.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at) MSC-C-51742