



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Spiralen A
Puten-Carbonarasauce A,C,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Schokopudding G

BIO-Rindsuppe L
Grießnockerl A,C
Lachsbällchen A,D,L
BIO-Stampf- G
kartoffelpüree
Sport Mix -, BIO-Essig-Öl -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienudeln A
Kalbsrahmgulasch A,G
Semmelknödel A,C
Babykarottensalat -

BIO-Gemüse- A,C,F,G
Palatschinken gefüllt
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Banane -

Chili sin Carne A,F
Fladenbrot A,F,G,N
Konfettikuchen A,C,F,G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppenudeln A
Geröstete Knödel A,C,G
Roter Rübensalat O

BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
Seehechnuggets A,D,F,L
in Backteig
Jasminreis -
Asia-Pfannengemüse A,F

BIO-Gnocchi A
Kürbispesto C,G
Babykarottensalat -
Mandarinenkompott -

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

Cremige Käsenudeln A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Konfettikuchen A,C,F,G

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Fisolengulasch A
BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
BIO-Äpfel -

BIO-Nudelaufbau A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Zitronenkuchen A,C

Linsensuppe A,L,M
mit Croutons natur A
BIO-Grießkoch A,G
Kakaozucker F

BIO-Muschelnudeln A
BIO-Tom.-Obersauce A,G
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Vanillejoghurt G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
Selleriestücke A,C,G,L
gebacken
BIO-Petersilkkartoffeln -
Schnittlauch-Dip C,G,M

Tagesmenü 4

Faschierte Laibchen A,C,G,L,M
vom Huhn
BIO-Reis -
BIO-Erbesen-Karotten- -
gemüse natur
Schokopudding G

Tomaten- G
Basilikumrisotto
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
BIO-Zitronenkuchen A,C

Bunter Hörnchen- A,C,G,M
Nudeltopf
mit Fleischbällchen
Mexikanischer Salat -
Mandarinenkompott -

BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
Linsnbällchen G
BIO-Risipisi -
Tomaten-Salsa A

BIO-Tomatencremesuppe G
BIO-Buchweizen- A,C,G
Auflauf
Beerenröster -

Jause 1

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

Karottenbrot A,F
Butterkäse G
Cocktailtomaten -

BIO-Roggenbrot A
Putenschinken -
gelber Paprika -

BIO-Semmel A
Putenextra M
dazu Essiggurkerl M

Mischbrot A
BIO-Butter G
frischer Schnittlauch -
Kiwi -

Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
Gouda G
roter Paprika -

Laugenstangerl A,G
BIO-Butter G
BIO-Banane -

BIO-Roggenbrot A
BIO-Kürbisaufstrich F
gelber Paprika -

BIO-Semmel A
Drautaler G
dazu Essiggurkerl M

Mischbrot A
BIO-Gemüseaufstrich -
dazu Gurke -

MA56
Volksschule

Woche 46

13.11. - 17.11.2023

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!





DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



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

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



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

Tagesmenü 3 vegetarisch

Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln -
Schnittlauch-Dip C,G,M
Joghurt-Topfencreme G

Tagesmenü 4

BIO-Gemüselasagne A,G,L
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Sonnenblumenkerne -
Joghurt-Topfencreme G

Jause 1

Karottenbrot A,F
Tilsiter G
dazu Gurke -

Jause 2

Karottenbrot A,F
Eckerlkäse G
dazu Gurke -

BIO-Rindfleisch- A,C,M
bällchen
BIO-Spaghetti A
Tomatensauce italien. A
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Mandarine -

Kartoffelpuffer -
BIO-Gemüseallerlei G
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

BIO-Tortelloni A,C,G
Ricotta-Spinat
Tomatensauce italien. A
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Mandarine -

Schweins- A,G
geschnetzeltes
BIO-Hörnchen A
Babykarottensalat -
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

Mischbrot A
Putenstreichwurst -
gelber Paprika -

Mischbrot A
BIO-Frischkäse Kräuter G
gelber Paprika -

Putenschinkenfleckerl A,C,G
überbacken
Bohnensalat -
Ananaskompott -

Zartweizenrisotto A,C,G
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Ananaskompott -

Blümchensuppe A,C,L
BIO-Kidneybohnen- A,C,G
Burgerlaibchen
BIO-Stampf- G
kartoffelpüree
BIO-Fitgemüse G

Blümchensuppe A,C,L
BIO-Kalbsbutter- A,C,L
Schnitzel im Saft
Zapfenkroketten G
Rotkraut -

Ciabatta A
Eiaufstrich C,M
Cocktailtomaten -

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

BIO-Sellerie- A,G,L
Apfelsuppe
mit Croutons natur A
BIO-Erdbeer- A,C,G
palatschinken
mit Vollkornmehl
BIO-Milch G

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Geb. Hühnerschnitzel A,C,G
im Kürbismantel
BIO-Risipisi -
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M

BIO-Sellerie- A,G,L
Apfelsuppe
mit Croutons natur A
Käsespätzle A,C,G
Roter Rübensalat O

BIO-Linsen- A,L,M
Gemüseeintopf
Serviettenknödel A,C,G
BIO-Banane -

BIO-Kornspitz A,F
Putencabanossi -
Snackgemüse -

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

Zucchini-Kartoffel- C,G
Auflauf
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Fruchtjoghurt G

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

Gemüsebällchen A,C,G,L,N
BIO-Cremepolenta G
Letschogemüse -
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Neptun-Nudeln mit A,C,D
Tomaten-Thunfischsauce
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Sport Mix Salat -

BIO-Vollkornbrot A
BIO-Butter G
BIO-Äpfel -

BIO-Vollkornbrot A
Butterkäse G
roter Paprika -

MA56
Volksschule

Woche 47

20.11. - 24.11.2023

- 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



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

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

Linsendal A,G,L,M
BIO-Naturreis -
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Hühnerbouillon -
Vollkorn-Sternchen A
Kabeljaufilet geb. A,D
BIO-Petersilkkartoffeln -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

BIO-Gemüsebouillon L
mit Eierschöberl A,C
BIO-Faschierter A,C,G
Braten
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Erbsen natur G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Kartoffel- C,G
Spinatgratin
Babykarottensalat -
BIO-Äpfel -

BIO-Rinds- A,G,L
Geschnetzeltes
Pommes -
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Vanillepudding G

Broccolicremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Gebackenes Gemüse A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Alaska-Seelachsfilet A,D,G
in Kräuterrahmsauce
Kürbis-Quinoa-Mix A

Vollkornspiralen A
BIO-Basilikum- A,G
Obersauce
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Pfirsichkompott -

Tagesmenü 3 vegetarisch

Makkaroniauflauf A,C,G
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Äpfel -

Karfiol-Käse- A,C,G
medallions
Rahmspinat A,G
Muffin Schoko-Banane A,C,G

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Käse Tortelloni A,C,G
BIO-Wiener-Tomatensauce A
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Polentaherzen -
Paprikarahmsauce A,G
Röschengemüse natur -
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Kürbiscremesuppe G
Lebkuchenschmarren A,C,G,H
Weichselkompott -

Tagesmenü 4

Putenbratwürstel G
BIO-Erdäpfelschmarren -
BIO-Sauerkraut -
BIO-Äpfel -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienudeln A
BIO-Pizza mit A,G
Spinat und Käse
dazu Sport Mix Salat -
American Dressing C,G,M

Broccolicremesuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Topfen- A,C,G
Palatschinken
BIO-Vanille-Zimtsauce G

BIO-TexMex im Topf A,C,M
mit Rindfleischbällchen
Fladenbrot A,F,G,N
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Gemüsenudelpfanne A,G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Pfirsichkompott -

Jause 1

BIO-Vollkornbrot A
Putenschinken -
roter Paprika -

BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
BIO-Butter G
Cocktailtomaten -

BIO-Kornspitz A,F
Butterkäse G
dazu Gurke -

BIO-Grahamweckerl A
Putenextra M
roter Paprika -

Mischbrot A
BIO-Kürbisaufstrich F
BIO-Karotten -

Jause 2

BIO-Vollkornbrot A
Gervais Natur G
roter Paprika -

BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
Emmentaler G
Cocktailtomaten -

BIO-Kornspitz A,F
BIO-Gemüseaufstrich -
dazu Gurke -

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

Mischbrot A
Gouda G
BIO-Karotten -

– 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-Kichererbsen-Eintopf -
BIO-Salzkartoffeln -
Bananencreme G



Blümchensuppe A,C,L
Bärbl und Bärnd A,C
Süßkartoffelbären
Pommes -
Rotkraut -



Pizza-Nudeln A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -
Nikolo-Überraschung A,F



Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
BIO-Reisaufbau C,G
mit Apfelstückchen
Gemischtes Kompott -

Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



BIO-Kartoffel-Nudel- A,C,G
aufbau mit Faschiertem
Roter Rübensalat O
Bananencreme G



Linsensuppe A,L,M
mit Croutons natur A
Mohnnudeln A,C,G
BIO-Äpfelmus -



Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Petersilkartoffeln -
Tsatsiki G
Nikolo-Überraschung A,F



Fleischbällchen A,C,M
vom Huhn
BIO-Naturreis -
BIO-Mexikanisches -
Mischgemüse
BIO-Fruchtjoghurt G

Tagesmenü 3
vegetarisch

laktosefrei

vegetarisch



BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
BIO-Penne A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G



Los Palatschinkos A,C,G
Tomate-Mais
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
BIO-Mandarine -



Vollkornspiralen A
Kürbispesto C,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Nikolo-Überraschung A,F



BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Sonnenblümchen- A,C,G
Mais-Gemüselaibchen
BIO-Salzkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M

Tagesmenü 4

schweinefleischfrei



BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Fischstäbchen A,D
BIO-Salzkartoffeln -
mit Sauce Tartare C,M
Chinakohl-Salat -, BIO-Essig-Öl -



Linsensuppe A,L,M
mit Croutons natur A
Spinatravioli A,C,G
Tomatenragout -
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M



Hühnerkebab G
BIO-Reis -
Tsatsiki G
Fladenbrot A,F,G,N
Nikolo-Überraschung A,F



BIO-Muschelnudeln A
BIO-Kräuterrahmsauce A,G
Babykarottensalat -
BIO-Fruchtjoghurt G

Jause 1



BIO-Roggenbrot A
Drautaler G
dazu Gurke -



Kürbiskernbrot A,F
BIO-Butter G
Kohlrabi -



BIO-Weißbrot A
Putensalami -
Cocktailtomaten -



Käsestangerl A,G
Putenpikante -
dazu Essiggurkerl M

Jause 2



BIO-Roggenbrot A
Kräutergewürz G
dazu Gurke -



Kürbiskernbrot A,F
BIO-Karotten -
roter Paprika -



BIO-Weißbrot A
Butterkäse G
Cocktailtomaten -



BIO-Mohnstriezel A
BIO-Butter G
BIO-Banane -

MA56
Volksschule

Woche 49

04.12. - 08.12.2023

Heute fällt
das Essen
aus -
Schönen
Feiertag zu
Haus!

- 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



Vollkornmakaroni A
Sauce Bolognese v.Rind A,L
und Hartkäse gerieben C,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Mangocreme G

Specklinsen A,L,M
Serviettenknödel A,C,G
Frischer Fruchtsalat -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M

Penne Primavera A,C
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Cheesecake A,C,G

Blümchensuppe A,C,L
Hokifischfilet A,D,G
in Kräuterbittersauce
BIO-Gemüseris -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Mini-Nudeltaschen A,G,L
in Tomatensauce
und Hartkäse gerieben C,G
Babykarottensalat -
Sonnenblumenkerne -
Mangocreme G

BIO-Linsen- A,L,M
Gemüseintopf
BIO-Salzkartoffeln -
Frischer Fruchtsalat -

BIO-Sellerie- A,G,L
Apfelsuppe
mit Croutons natur A
Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Reis - & Mais G
Tsatsiki G

Hühnerfilet G
in Obersauce
Kürbis-Quinoa-Mix A
Cheesecake A,C,G

Blümchensuppe A,C,L
Pazifische Scholle A,C,D,G
gebacken
Bratkartoffeln -
Broccoli natur -

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Gemüsenuggets A,C,G
Riffelkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Babykarottensalat -
Mangocreme G

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
Mostviertler A,C,G
Apfelschmarren
Zwetschenröster -

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

BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
BIO-Gnocchi A
BIO-Tom.-Obersauce A,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Erdäpfelgulasch A
vegetarisch
Mischbrot A
BIO-Semmel A
Kürbis-Brownie A,C,G

Tagesmenü 4

Hühnerreisfleisch -
dazu Essiggurkerl M
Mangocreme G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Backerbsen A,C,G
Wikinger Bällchen A,C,G,M
Zapfenkroketten G
BIO-Erbesen-Karotten- -
gemüse natur

BIO-Sellerie- A,G,L
Apfelsuppe
mit Croutons natur A
BIO-Marillen- A,C,G
Palatschinken
BIO-Milch G

BIO-Polentaherzen -
Letschogemüse -
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Apfelkompott -

Vollkorn- A
Putenschinkenfleckerl
Roter Rübensalat O
Kürbis-Brownie A,C,G

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



Jause 1

BIO-Vollkornbrot A
Butterkäse G
roter Paprika -

BIO-Mohnstriezel A
Putenkrakauer -
BIO-Karotten -

Mischbrot A
BIO-Frischkäse Kräuter G
dazu Gurke -

BIO-Kornspitz A,F
Wienerwurst (Schwein) -
Cocktailtomaten -

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

Jause 2

BIO-Vollkornbrot A
Gervais Natur G
roter Paprika -

BIO-Mohnstriezel A
BIO-Butter G
Birne -

Mischbrot A
Emmentaler G
dazu Gurke -

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

Karottenbrot A,F
Edamer G
grüner Paprika -





DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Eiernockerl A,C,G
Roter Rübensalat O

BIO-Erbsensuppe A,G
mit Croutons natur A
Lebkuchenschmarren A,C,G,H
Weichselkompott -

Linsenbällchen G
BIO-Cremepolenta G
Gemüsemischung natur -
Konfettikuchen A,C,F,G

Schweinsbraten im -
Natursafterl
Semmelknödel A,C
Sauerkraut -
BIO-Mandarine -

BIO-Pizza A,G
Margherita
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Fruchtjoghurt G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Chili sin Carne A,F
Fladenbrot A,F,G,N
BIO-Zitronenkuchen A,C

BIO-Erbsensuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Applestrudel A
BIO-Vanillesauce G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienudeln A
Mildes Hühner-Curry A,G,M
Jasminreis -
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Selleriestücke A,C,G,L
gebacken
BIO-Petersilkkartoffeln -
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Mandarine -

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

Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

vegetarisch

BIO-Kartoffel-
Spinatgratin C,G
Roter Rübensalat O
Birne -

BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfritatten C,G
BIO-Gemüse- A,G
Nudel-Pfanne
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Kartoffelpuffer -
BIO-Gemüseallerlei G
Konfettikuchen A,C,F,G

Vollkornspaghetti A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Himbeercreme G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Gebackenes Gemüse A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

Tagesmenü 4

schweinefleischfrei

Hühnerbouillon -
BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Fleischnudeln A
Bohnensalat -

Karfiol-Käse- A,C,G
medaillons
Bratkartoffeln -
Ratatouille -
Jogurrella Mixi Vanille G,H

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienudeln A
Fischfilets geb. A,C,D,G
Gemüsemischung natur -
Kartoffelsalat -

BIO-Rindfleisch- A,C,M
Bulgurlaibchen
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Feinschmecker -
Gemüse natur
BIO-Mandarine -

Einmachhuhn A,G,L
BIO-Gemüseris -
Gemischtes Kompott -

Jause 1

BIO-Grahamweckerl A
Gouda G
roter Paprika -

Kürbiskernbrot A,F
BIO-Butter G
Birne -

BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
Putenstreichwurst -
gelber Paprika -

Schweizerbrot A
BIO-Gemüseaufstrich -
BIO-Karotten -

BIO-Kornspitz A,F
Putencabanossi -
Snackgemüse -

Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
Gervais Natur G
roter Paprika -

Kürbiskernbrot A,F
Tilsiter G
Kohlrabi -

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

Schweizerbrot A
Drautaler G
BIO-Karotten -

BIO-Kornspitz A,F
Eckerlkäse G
Snackgemüse -

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL



„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“





DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

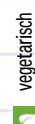
Tagesmenü 1



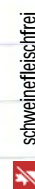
Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



Tagesmenü 3
vegetarisch



Tagesmenü 4



Jause 1

Jause 2

Wir
schicken
aus der Ferne
einen
Handvoll
Zaubersterne!

Schöne
Ferien und
nicht
vergessen:
weiterhin
gesund
essen

Putenschinkenfleckerl A,C,G
überbacken
Roter Rübensalat O
Joghurt-Topfencreme G

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

BIO-Karottencremesuppe A,G
BIO-Reisaufbau C,G
mit Apfelstückchen
Birnenkompott -

Kartoffel-Broccoli- C,G
Auflauf
Roter Rübensalat O
Joghurt-Topfencreme G

BIO-Roggenbrot A
Putenschinken -
dazu Essiggurkerl M

BIO-Roggenbrot A
Butterkäse G
dazu Essiggurkerl M

Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Reis -
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Äpfel -

BIO-Hirse-Zucchini- A,C,M
Rindfleischlaibchen
Riffelkartoffeln -
BIO-Sonnengemüse -
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Äpfel -

Bunte Bulgurpfanne A
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Äpfel -

BIO-Spaghetti A
BIO-Wiener- A
Tomatensauce
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Äpfel -

BIO-Mohnstriezel A
Edamer G
roter Paprika -

BIO-Mohnstriezel A
Eiaufstrich C,M
roter Paprika -

Cevapcici vom Huhn A,C,M
Bratkartoffeln -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Mandarinenkompott -

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

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

Weiße Wurzelcremesuppe G,L
mit Croutons natur A
BIO-Erdbeer- A,C,G
palatschinken
mit Vollkornmehl
BIO-Milch G

Mischbrot A
BIO-Butter G
Cocktailtomaten -

Mischbrot A
Eckerlkäse G
Cocktailtomaten -

MA56
Volksschule

Woche 52
25.12. - 29.12.2023

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL



„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“





DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

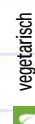
Tagesmenü 1



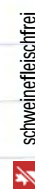
Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



Tagesmenü 3
vegetarisch



Tagesmenü 4



Jause 1

Jause 2

Wir
wünschen
dir fürs
neue Jahr,
dass es
wird ganz
wunderbar

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.



Blümchensuppe A,C,L
BIO-Milchreis G
Kakaozucker F



Vollkornspaghetti A
Puten-Carbonarasauce A,C,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Pfirsichkompott -



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



BIO-Kartoffel-Nudel- A,C,G
auflauf mit Faschiertem
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Pfirsichkompott -



BIO-Roggenbrot A
Putenstreichwurst -
dazu Essiggurkerl M



BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
BIO-Apfel -



Gemüsebällchen A,C,G,L,N
BIO-Kartoffelpüree G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Kakaokuchen A,C



BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Chili con Carne -
BIO-Hörnchen A



Mini-Nudeltaschen A,G,L
in Tomatensauce
und Hartkäse gerieben C,G
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
BIO-Kakaokuchen A,C



Fleischbällchen A,C,M
vom Huhn
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Feinschmecker- -
Gemüse natur
BIO-Kakaokuchen A,C



BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
Putenkrakauer -
dazu Gurke -



BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
Kräutergervais G
dazu Gurke -



BIO-Gemüsebouillon L
Teigmuscheln A
Los Palatschinkos A,C,G
Tomate-Mais
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M



BIO-Erdäpfelsuppe A,G
BIO-Topfenschmarren A,C,G
Marillenmus -



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



BIO-Gemüselasagne A,G,L
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G



Mischbrot A
BIO-Kürbisaufstrich F
roter Paprika -



Mischbrot A
Drautaler G
roter Paprika -



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



BIO-Gemüsenuggets A,C,G
BIO-Reis -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Babykarottensalat -
BIO-Orange -



BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
BIO-Krautfleckerl A,C
Roter Rübensalat O



BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Fischnuggets A,C,D,G
BIO-Reis -
BIO-Erbesen natur G
Joghurt-Kräutersauce C,G,M



Schweizerbrot A
BIO-Gemüseaufstrich -
BIO-Karotten -



Schweizerbrot A
Emmentaler G
BIO-Karotten -

MA56
Volksschule

Woche 01

01.01. - 05.01.2024

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“

