



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Penne A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Krapfen A,C,G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
Bohnsalat -
Krapfen A,C,G

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Eiernockerl A,C,G
Roter Rübensalat O
Krapfen A,C,G

Tagesmenü 4

BIO-Rinds- A,G,L
Geschnetzeltes
Erdäpfelknödel A,C
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Krapfen A,C,G

Jause 1

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

Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
Gouda G
roter Paprika -

BIO-Rindsuppe -
BIO-Fantasienuedeln A
Feine Lachsstücke D,G
in Rahmsauce
BIO-Risipisi -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienuedeln A
Fischstäbchen A,D
BIO-Petersilkkartoffeln -
mit Sauce Tartare C,M
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Los Palatschinkos A,C,G
Tomate-Mais
Tomaten-Salsa A
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Schokopudding G

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

BIO-Semmel A
Putenextra -
dazu Essiggurkerl M

BIO-Semmel A
Drautaler G
dazu Essiggurkerl M

BIO-Tomatencremesuppe G
mit Croutons natur A
Vollkorn- A
Putenschinkenfleckerl
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Sonnenblumenkerne -

BIO-Kalbsbutter- A,C,L
Schnitzel im Saft
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Erbesen natur G
Mandarinenkompott -

Sterntalersuppe A,C,L
BIO-Semmellaibchen A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
Rotkraut -

BIO-Tomatencremesuppe G
mit Croutons natur A
Topfenstrudel A,C,G
BIO-Vanille-Zimtsauce G

Mischbrot A
BIO-Butter G
frischer Schnittlauch-
Kiwi -

Mischbrot A
BIO-Gemüseaufstrich -
dazu Gurke -

Pastirabi- A,C,G
Gemüseschnitzel
Erdäpfelschmarren -
BIO-Sonnengemüse -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
BIO-Vanillejoghurt G

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
Zartweizenrisotto A,C,G
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
Pancakes A,C,G
Beerenröster -
BIO-Milch G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Chili sin Carne F
Fladenbrot A,F,G,N

Karottenbrot A,F
Butterkäse G
Cocktailtomaten -

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

BIO-Rindfleisch -
gekocht
Röstlingen -
BIO-Cremespinat A,G
BIO-Banane -

Florentiner Nudeln A,C,G
mit Hühnerbruststücken
Babykarottensalat -
BIO-Banane -

Vollkornspiralen A
BIO-Basilikum- A,G
Obersauce
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Banane -

Karfiol-Käse- A,C,G
medaillons
BIO-Gemüsereis -
Paprikarahmsauce A,G
BIO-Banane -

BIO-Roggenbrot A
Putenschinken -
gelber Paprika -

BIO-Roggenbrot A
BIO-Kürbisaufstrich F
gelber Paprika -

MA56
Volksschule

Woche 46

11.11. - 15.11.2024
15.11. Leopoldi - schulfrei

– Mit Brief und Siegel –
**Ausgewogen und
nachhaltig!***



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Petersilkartoffeln -
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Ananaskompott -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



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

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Muschelnudeln A
BIO-Tomaten- A,G
Obersauce
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Joghurt-Topfcreme G

Tagesmenü 4

BIO-Hirse-Zucchini- A,C,M
Rindfleischlaibchen
BIO-Petersilkartoffeln -
Röschengemüse natur -
Ananaskompott -

Jause 1

Karottenbrot A,F
Tilsiter G
dazu Gurke -

Jause 2

Karottenbrot A,F
Eckerlkäse G
dazu Gurke -

Broccolicremesuppe A,G
Apfel-Zimtringe A,G
BIO-Vanillesauce G

Hühnerbrüsten -
gebraten im Natursaft
Zartweizen A
BIO-Fitgemüse G
Birne -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
BIO-Kartoffel- C,G
Spinatgratin
Babykarottensalat -

Broccolicremesuppe A,G
Fußballnudeln A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G

Mischbrot A
Putenstreichwurst -
gelber Paprika -

Mischbrot A
BIO-Frischkäse Kräuter G
gelber Paprika -

Enchilada-Lasagne A,G
mit Mais, roten Bohnen
und Rinderfaschiertem
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

Mais-Cornflakes- C,G
Laibchen
BIO-Reis -
BIO-Mexikanisches -
Mischgemüse
BIO-Mürbe Schnecke A,G

Asiatische Nudelpfanne A,F
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
BIO-Mürbe Schnecke A,G

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Fischfilets geb. A,C,D,G
Kräuterkartoffeln -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

Ciabatta A
Eiaufstrich C,M
Cocktailtomaten -

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

Kalbsrahmgulasch A,G
BIO-Kaiserspätzle A,C
Rotkraut -
BIO-Mandarine -

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

BIO-Gemüsecurry A,M
Jasminreis -
BIO-Mandarine -

Hühnerfiletstücke A
süß-sauer
Jasminreis -
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Mandarine -

BIO-Kornspitz A,F
Putencabanossi -
Snackgemüse -

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

Sterntalersuppe A,C,L
Spinatravioli A,C,G
BIO-Kräuterrahmsauce A,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -

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

Schwarzwurzelcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Sonnenblümchen- A,C,G
Mais-Gemüselaiichen
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Cremespinat A,G

Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Sonnenblumenkerne -
Bratpfelcreme G

BIO-Vollkornbrot A
BIO-Butter G
BIO-Banane -

BIO-Vollkornbrot A
Butterkäse G
BIO-Karotten -

MA56
Volksschule

Woche 47

18.11. - 22.11.2024

Mit Brief und Siegel
Ausgewogen und
nachhaltig!*



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Vollkornspiralen A
Sauce Bolognese v. Rind A,L
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Äpfel -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



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

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
mit Eierschöberl A,C
Spätzlepfanne A,C,G
Babykarottensalat -

Tagesmenü 4

BIO-Erbsensuppe A,G
BIO-Äpfelstrudel A
BIO-Vanillesauce G

Jause 1

Mischbrot A
Putenschinken -
gelber Paprika -

Jause 2

Mischbrot A
Frischkäse G
gelber Paprika -

Erbsen-Spinatlaibchen A,C
"Grünbärchen"
BIO-Kartoffelpüree G
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M
Pfirsichkompott -

Wikinger-Power- A,C,G,M
Bällchen
BIO-Reis -
BIO-Erbsen-Karotten-
gemüse natur
Kürbis-Brownie A,C,G

BIO-Nudelauflauf A,C,G
Roter Rübensalat O
Kürbis-Brownie A,C,G

Kartoffelpuffer -
BIO-Gemüseallerlei G
Pfirsichkompott -

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

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

Süßkartoffel-Maronsuppe A,G
mit Croutons natur A
Tomaten- G
Basilikumrisotto
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Süßkartoffel-Maronsuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Gemüse- A,C,F,G
Palatschinken gefüllt
Tomatenragout -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

Süßkartoffel-Maronsuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Topfenschmarren A,C,G
Zwetschenröster -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Tortellini A,C,G
in Tomatensauce
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

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

Laugenstangerl A,G
Butterkäse G
roter Paprika -

Schweins- A,G
geschnetzeltes
BIO-Kaiserspätzle A,C
Gemüsemischung natur -
BIO-Fruchtjoghurt G

Bunter Hörnchen- A,C,G,M
Nudeltopf
mit Fleischbällchen
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
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 -

BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfrittaten C,G
Hokifischfilet A,D,G
in Kräuterbuttersauce
BIO-Gemüseris -
Bohnensalat -

Hühnerbouillon -
mit Vollkornfrittaten C,G
Knusper-Backfisch D
mit Sauce Tartare C,M
Kartoffelsalat -

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

Vollkornmakkaroni A
Puten-Carbonarasauce A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -
Mangocreme G

Schweizerbrot A
Putenpikante -
dazu Gurke -

Schweizerbrot A
Tilsiter G
dazu Gurke -

MA56
Volksschule

Woche 48

25.11. - 29.11.2024

Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!*



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“

*Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Hühnerreisfleisch -
dazu Essiggurkerl M
Himbeercreme G

BIO-Kürbiscremesuppe G
mit Croutons natur A
BIO-Topfenknödel A,C,G
mit Butter-Bröseln
Weichselkompott -

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

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Makkaroniaufauf A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Tex Mex im Topf A,C,M
mit Rindfleischbällchen
Zartweizen A
Nikolo-Überraschung A,F

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Rindfleischlasagne A,G,L
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Sonnenblumenkerne -
Himbeercreme G

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
BIO-Gnocchi A
Herbstl. Pilzrahmsauce A,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Hühnernuggets A
Tomaten-Salsa A
BIO-Reis -
BIO-Mais G
BIO-Apfel -

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
Powidltascherl A,C,G
mit Butterbröseln
BIO-Milch G

Karfiol-Käse- A,C,G
medaillons
BIO-Salzkartoffeln -
Ratatouille -
Nikolo-Überraschung A,F

Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

vegetarisch

Zucchini-Kartoffel- C,G
Auflauf
Roter Rübensalat O
Sonnenblumenkerne -
Himbeercreme G

BIO-Fisolengulasch A
BIO-Semmel A
BIO-Banane -

BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
Vollkornspiralen A
BIO-Wiener- A
Tomatensauce
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Eisbergsalat - & BIO-Essig-Öl -

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
Gebackenes Gemüse A,C,G
Kräuterkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M

Cremige Käsenudeln A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Nikolo-Überraschung A,F

Tagesmenü 4

schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Alaska-Seelachsfilet A,D,G
in Kräuterrahmsauce
BIO-Naturreis -
Broccoli natur -

Würstchengulasch A
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Banane -

Planted Kürbis-Curry A,G,M
BIO-Reis -
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Vanillejoghurt G

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
BIO-Penne A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Pilz-Beefburger- A,C,M
Laibchen
Pommelinos -
Gemüse Kunterbunt G
Nikolo-Überraschung A,F

Jause 1

BIO-Kornspitz A,F
Frischkäse G
gelber Paprika -

BIO-Mohnstriezerl A
Putensalami -
Cocktailtomaten -

BIO-Roggenbrot A
Putenextra -
roter Paprika -

Schweizerbrot A
Butterkäse G
BIO-Karotten -

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

Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
Gouda G
roter Paprika -

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

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

Schweizerbrot A
Gervais Natur G
BIO-Karotten -

BIO-Grahamweckerl A
Drautaler G
Radieschen -

MA56
Volksschule

Woche 49
02.12. - 06.12.2024

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-Chili con Carne -
Fladenbrot A,F,G,N
BIO-Kakaokuchen A,C

Schwarzwurzelcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Semmellaibchen A,C,G
Kräuterkartoffeln -
Rotkraut -

BIO-Kartoffel- C,G
Spinatgratin
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Banane -

BIO-Rindsuppe -
Kräutertropfteig A,C
Neptun-Nudeln mit A,C,D
Tomaten-Thunfischsauce
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M

Hühnerkebab G
Jasminreis -
Tsatsiki G
BIO-Fruchtjoghurt G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Bunte Bulgurpfanne A
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Sonnenblumenkerne -
Gemischtes Kompott -

Schwarzwurzelcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Vollkornspaghetti A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G

Beeffurgerlaibchen A,C,M
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Kürbisgemüse A,G
BIO-Banane -

BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
Fischnuggets A,C,D,G
BIO-Reis -
Asia-Pfannengemüse A,F

Linseballchen G
Erdäpfelschmarren -
dazu Sport Mix Salat -
American Dressing C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

vegetarisch

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

Schwarzwurzelcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Grießschmarren A,C,G
Erdbeer-Pfirsichmark -

BIO-Kidneybohnen- A,C,G
Burgerlaibchen
BIO-Stampf- G
kartoffelpüree
BIO-Fitgemüse G
Bratapfelcreme G

BIO-Nudelaufbau A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Orange -

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

Tagesmenü 4

schweinefleischfrei

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

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
BIO-Kichererbsen- A
Eintopf
Vollkorn Couscous A

BIO-Krautfleckerl A,C
Roter Rübensalat O
Bratapfelcreme G

Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Petersilkartoffeln -
BIO-Schnittlauchsauce A,G
BIO-Orange -

Broccolicremesuppe A,G
BIO-Topfen- A,C,G
Palatschinken
BIO-Vanille-Zimtsauce G

Jause 1

Kürbiskernbrot A,F
Tilsiter G
grüner Paprika -

BIO-Mohnstriezel A
BIO-Kürbisaufstrich F
Kohlrabi -

Mischbrot A
BIO-Butter G
BIO-Mandarine -

BIO-Kornspitz A,F
Putenextra -
dazu Gurke -

BIO-Vollkornbrot A
Polnische (Schwein) -
Cockailtomaten -

Jause 2

Kürbiskernbrot A,F
Kräutergervais G
gelber Paprika -

BIO-Mohnstriezel A
Edamer G
BIO-Karotten -

Mischbrot A
Butterkäse G
roter Paprika -

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

BIO-Vollkornbrot A
BIO-Gemüseaufstrich -
Cockailtomaten -

MA56
Volksschule

Woche 50
09.12. - 13.12.2024

– 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-Karottencremesuppe A,G
Mohnnudeln A,C,G
BIO-Apfelmus -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Sterntalersuppe A,C,L
BIO-Paprikahendl- A,G
Ragout
BIO-Kaiserspätzle A,C
Röschengemüse natur -

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Karottencremesuppe A,G
Geröstete Knödel A,C,G
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Tagesmenü 4

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

Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Putenschinken -
gelber Paprika -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Gervais Natur G
BIO-Apfel -

BIO-Gemüselasagne A,G,L
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Cheesecake A,C,G

Vollkornmakkaroni A
Sauce Bolognese v.Rind A,L
Babykarottensalat -
Cheesecake A,C,G

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Gemüsenuggets A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Rindsuppe -
mit BIO-Frittaten A,C,G
Fischstäbchen A,D
Bratkartoffeln -
mit Sauce Tartare C,M
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

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

BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
Emmentaler G
roter Paprika -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienudeln A
Chili sin Carne F
BIO-Salzkartoffeln -

BIO-Erbsensuppe A,G
mit Croutons natur A
Apfel-Zimtringe A,G
BIO-Milch G

Mini-Nudeltaschen A,G,L
in Tomatensauce
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Banane -

BIO-Erbsensuppe A,G
mit Croutons natur A
Mais-Cornflakes- C,G
Laibchen
BIO-Reis -
Letschogemüse -

Schweizerbrot A
Butterkäse G
Cocktailtomaten -

Schweizerbrot A
BIO-Kürbisaufstrich F
Cocktailtomaten -

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

Kartoffel-Broccoli- C,G
Auflauf
Mexikanischer Salat -
BIO-Mandarine -

Erdäpfelgulasch A
vegetarisch
BIO-Semmel A
Mischbrot A
Schokopudding G

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

BIO-Vollkornbrot A
BIO Aufstrich nach Liptauer Art G
dazu Gurke -

BIO-Vollkornbrot A
Gouda G
dazu Gurke -

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

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

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

BIO-Rinds- A,G,L
Geschnetzeltes
Zapfenkroketten G
Omas Gartengemüse -
BIO-Fruchtjoghurt G

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

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

MA56
Volksschule

Woche 51
16.12. - 20.12.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

– 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-Erdäpfelsuppe A,G
BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
BIO-Reis -
Ratatouille -

Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



Blümchensuppe A,C,L
BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 3
vegetarisch

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

Tagesmenü 4

Blümchensuppe A,C,L
BIO-Eiernockerl A,C,G
Roter Rübensalat 0

Jause 1

Mischbrot A
Tom.-Basilikumauflstr. F
roter Paprika -

Jause 2

Mischbrot A
Gouda G
roter Paprika -

Wir schicken
aus der
Ferne eine
Handvoll
Zaubersterne!

Juhuu - es
ist soweit:
genießt die
Ferienzeit!

Schöne
Ferien und
nicht
vergessen:
weiterhin
gesund
essen!

BIO-Rindfleisch- A,C,M
bällchen
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Sonnengemüse -
Apfelkompott -

BIO-Kartoffel-Nudel- A,C,G
auflauf mit Faschiertem
Roter Rübensalat 0
Apfelkompott -

BIO-Spiralen A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
Apfelkompott -

Gemüsebällchen A,C,G,L,N
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Sonnengemüse -
Apfelkompott -

BIO-Roggenbrot A
Putenstreichwurst -
dazu Essigurkerl M

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

MA56
Volksschule

Woche 52
23.12. - 27.12.2024

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!*



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“

*Unser Speiseangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



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

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



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

Tagesmenü 3 vegetarisch

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

Tagesmenü 4

Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Petersilkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Mandarinenkompott -

Jause 1

Mischbrot A
Putenkrakauer -
BIO-Apfel -

Jause 2

Mischbrot A
Gervais G
BIO-Apfel -

Wir
wünschen
einen Guten
Rutsch!

Wir
wünschen
dir fürs
Neue Jahr,
dass es wird
ganz
wunderbar!

BIO-Nudelauflauf A,C,G
Roter Rübensalat O
Vanillepudding G

Bunte A
Bulgurpfanne
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Vanillepudding G

Linsenbällchen G
Jasminreis -
Tomatenragout -
Vanillepudding G

BIO-Hirse-Zucchini- A,C,M
Rindfleischlaibchen
BIO-Kartoffelgratin C,G
Broccoli natur -
Vanillepudding G

BIO-Roggenbrot A
Putenschinken -
dazu Essigurkerl M

BIO-Roggenbrot A
Butterkäse G
dazu Essigurkerl M

Hühnergeschnetzeltes A,G
in Kräuterrahmsauce
BIO-Reis -
BIO-Feinschmecker- -
Gemüse natur
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

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

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

BIO-Chili con Carne -
BIO-Reis -
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

BIO-Kornspitz A,F
Emmentaler G
dazu Gurke -

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

MA56
Volksschule

Woche 01
30.12. - 03.01.2025

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!*



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“

