



# DEIN SPEISEPLAN



## MONTAG

## DIENSTAG

## MITTWOCH

## DONNERSTAG

## FREITAG

### Tagesmenü 1

BIO-Gemüselasagne A,G,L  
Chinakohlsalat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
BIO-Karottenkuchen A,C,H



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

BIO-Chili con Carne -  
BIO-Naturreis -  
BIO-Apfel -

BIO-Gemüsebouillon L  
BIO-Buchstabennudeln A  
**BIO-Semmellaibchen** A,C,G  
BIO-Fisolen G  
Joghurt-Kräutersauce C,G,M

### Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

BIO-Fleischnudeln A  
Roter Rübensalat O  
BIO-Karottenkuchen A,C,H



Linsenbällchen G  
Jasminreis -  
Gemüse Kunterbunt G  
Birne -

Heute fällt  
das Essen  
aus -  
schönen  
Feiertag zu  
Haus!

BIO-Karfiolcremesuppe A,G  
**BIO-Reisauflauf** C,G  
mit Apfelstückchen  
Gemischtes Kompott -  
BIO-Milch G

Huhn im Korn A,C,M  
(Faschirtes mit Quinoa)  
BIO-Kartoffelgratin C,G  
Bäumchengemüse -  
BIO-Fruchtjoghurt G

### Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Fisolengulasch A  
BIO-Sonnenblumen- A  
weckerl  
Ananaskompott -

Fußballnudeln A  
BIO-Tomaten- A,G  
Obersauce  
dazu Gärtner Mix Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Himbeercreme G

Blümchensuppe A,C,L  
**Champignonsauce** A,G  
Serviettenknödel A,C,G  
Chinakohlsalat -  
Joghurtkräuterdressing C,G,M

BIO-Gemüse- A,G  
**Nudel-Pfanne**  
dazu Eisbergsalat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
"Spielgelei"-Kuchen A,C,G  
(Blechkuchen mit Marille & Joghurt)

### Tagesmenü 4

BIO-Paprikahendl- A,G  
**Ragout**  
BIO-Kaiserspätzle A,C  
BIO-Erbsen-Karotten-  
gemüse natur  
BIO-Karottenkuchen A,C,H

BIO-Gemüsebouillon L  
Kräutertropfteig A,C  
**BIO-Kartoffel-** A,G  
**Gemüseauflauf**  
Mexikanischer Salat -

BIO-Gemüsenugets A,C,G  
BIO-Erdäpfelschmarren -  
Chinakohlsalat -  
American Dressing C,G,M  
Sonnenblumenkerne -  
BIO-Apfel -

BIO-Gemüsebouillon L  
BIO-Buchstabennudeln A  
**Knusper-Backfisch** D  
BIO-Reis -  
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

### Jause 1

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

Karottenbrot A,F  
Butterkäse G  
Cocktailtomaten -

BIO-Semmel A  
Putenextra M  
dazu Essiggurkerl M

Mischbrot A  
BIO-Butter G  
Kiwi -

### Jause 2

BIO-Kornspitz A,F  
Gouda G  
roter Paprika -

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

BIO-Semmel A  
Drautaler G  
dazu Essiggurkerl M

Mischbrot A  
BIO-Gemüseaufstrich -  
dazu Gurke -

MA56  
Volksschule  
  
Woche 18  
29.04. - 03.05.2024

- 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-Tex Mex im Topf** A,C,M  
(Mex. Eintopf mit Rindfleischbällchen)  
BIO-Reis -  
BIO-Kakaokuchen A,C

**BIO-Erdäpfelsuppe** A,G  
**Alaska-Seelachswürfel** A,D,G  
in Tom.-Mozzarella-Sce  
Vollkornmakkaroni A  
dazu Sport Mix Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -

**BIO-Gemüsebouillon** L  
Vollkorn-Sternchen A  
**Gemüseschnitzel** A,C,G,L  
BIO-Salzkartoffeln -  
dazu Gärtner Mix Salat -  
Joghurtkräuterdressing C,G,M

**Hühnerreisfleisch** -  
Chinakohlsalat -  
American Dressing C,G,M  
Sonnenblumenkerne -  
BIO-Fruchtjoghurt G

Tagesmenü 2  
schweinefleischfrei



**Kartoffel-Broccoli-** C,G  
**Auflauf**  
Gurkensalat mit Rahm C,G,M  
Sonnenblumenkerne -  
BIO-Kakaokuchen A,C

**BIO-Erdäpfelsuppe** A,G  
**Fischfilets geb.** A,C,D,G  
BIO-Risipisi -  
Tomaten-Salsa A

**Vollkornspaghetti** A  
**Linsensugo** A,C,G,L  
dazu Gärtner Mix Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
BIO-Naturjoghurt G  
mit Erdbeer-Rhabarber -  
Topping -

Heute fällt  
das Essen  
aus -  
schönen  
Feiertag zu  
Haus!

**Rindsgeschnetzeltes** A,G,M  
**Stroganoff**  
Serviettenknödel A,C,G  
Chinakohlsalat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
BIO-Apfel -

Tagesmenü 3  
vegetarisch

**BIO-Gemüsebouillon** L  
mit BIO-Backerbsen A,C,G  
**Karfiol-Käse-** A,C,G  
**medaillons**  
BIO-Salzkartoffeln -  
Ratatouille -

**Chili sin Carne** F  
Vollkornmakkaroni A  
BIO-Banane -

**Broccolicremesuppe** A,G  
**Kirschensticks** A,C,G  
in Semmelbrösel  
BIO-Vanillesauce G

**BIO-Penne** A  
**BIO-Frischkäsesauce** A,G  
Babykarottensalat -  
BIO-Fruchtjoghurt G

Tagesmenü 4

**BIO-Gemüsecremesuppe** A,G,L  
mit Croutons natur A  
**BIO-Kaiserschmarren** A,C,G  
BIO-Apfelmus -

**BIO-Gemüsebouillon** L  
BIO-Suppennudeln A  
**Crunchy Chicken** A  
(Hühner-Patty gebacken)  
BIO-Risipisi -  
Tomaten-Salsa A

**Spätzlepfanne** A,C,G  
dazu Gärtner Mix Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
BIO-Naturjoghurt G  
mit Erdbeer-Rhabarber -  
Topping

**BIO-Grünkernherzen** A,C,G,M  
Broccoli natur -  
Paprikarahmsauce A,G  
BIO-Apfel -

- Mit Brief und Siegel -  
Ausgewogen und  
nachhaltig!



Jause 1

**Mischbrot** A  
Putenkrakauer -  
gelber Paprika -

**Ciabatta** A  
Eiaufstrich C,M  
Cocktailtomaten -

**Karottenbrot** A,F  
BIO-Butter G  
BIO-Banane -  
frischer Schnittlauch -

**BIO-Roggenbrot** A  
Putensalami -  
roter Paprika -

Jause 2

**Mischbrot** A  
Kräutergervais G  
gelber Paprika -

**Ciabatta** A  
Mozzarella in Scheiben G  
Cocktailtomaten -

**Karottenbrot** A,F  
Butterkäse G  
dazu Gurke -

**BIO-Roggenbrot** A  
Eckerlkäse G  
roter Paprika -

50% BIO-ANTEIL



„In BIO sind wir Klassenbester!“







# DEIN SPEISEPLAN



## MONTAG

## DIENSTAG

## MITTWOCH

## DONNERSTAG

## FREITAG

### Tagesmenü 1



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

**BIO-Karfiolcremesuppe** A,G  
mit Croutons natur A  
**Zucchini-Kartoffel- Auflauf** C,G  
Gurkensalat mit Rahm C,G,M  
Sonnenblumenkerne -

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

**Blümchensuppe** A,C,L  
**BIO-Erdbeer- palatschinken** A,C,G  
mit Vollkornmehl  
BIO-Milch G

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

### Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



**Mini-Nudeltaschen** A,G,L  
in Tomatensauce  
und Hartkäse gerieben C,G  
Chinakohlsalat -  
Joghurtkräuter dressing C,G,M  
Schokopudding G

**Quinoa-Hühner- Pfanne**  
Roter Rübensalat O  
Sonnenblumenkerne -  
Dinkel-Vollkornkuchen A,C,G  
mit Rhabarber

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

**Spinat-Erbensuppe** A,G  
mit Croutons natur A  
**Goldhirsetaler** A,C  
Letschogemüse -  
dazu Eisbergsalat -  
Joghurtkräuter dressing C,G,M

**BIO-Rindfleisch- bällchen** A,C,M  
BIO-Salzkartoffeln -  
BIO-Mexikanisches -  
Mischgemüse  
BIO-Apfel -

### Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

**BIO-Spinatknödel** A,C,G  
BIO-Salzkartoffeln -  
Paprikarahmsauce A,G  
Schokopudding G

**BIO-Gemüsebouillon** L  
BIO-Fantasienuedeln A  
**Tomaten- Basilikumrisotto** G  
Gurkensalat mit Rahm C,G,M  
Sonnenblumenkerne -

**BIO-Polentaherzen** -  
Grillgemüse G  
Joghurt-Kräutersauce C,G,M  
BIO-Banane -

**Spinat-Erbensuppe** A,G  
mit Croutons natur A  
**Vollkornspiralen** A  
**BIO-Wiener Tom.sauce** A  
und Hartkäse gerieben C,G  
dazu Eisbergsalat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -

**Kartoffelpuffer** -  
**BIO-Gemüseallerlei** G  
BIO-Fruchtjoghurt G

### Tagesmenü 4

vegetarisch

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

**BIO-Karfiolcremesuppe** A,G  
**Alaska-Seelachs "Müllerin-Art"** A,D,G  
BIO-Petersilkartoffeln -  
BIO-Feinschmecker- Gemüse natur

**BIO-Gemüsebouillon** L  
mit Vollkornfrittaten C,G  
**Asiatische Nudelpfanne** A,F  
dazu Grüner Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Sonnenblumenkerne -

**Gemüsestrudel** A,C,G,L  
Vollkorncouscous A  
Schnittlauch-Dip C,G,M  
Birne -

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

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



### Jause 1

**Mischbrot** A  
Gervais Natur G  
dazu Gurke -

**BIO-Grahamweckerl** A  
BIO-Butter G  
BIO-Apfel -

**BIO-Vollkornbrot** A  
Putenschinken -  
gelber Paprika -

**BIO-Roggenbrot** A  
BIO-Gemüseaufstrich -  
BIO-Karotten -

**BIO-Kornspitz** A,F  
Putencabanossi -  
Snackgemüse -

### Jause 2

**Mischbrot** A  
Gouda G  
dazu Gurke -

**BIO-Grahamweckerl** A  
Emmentaler G  
roter Paprika -

**BIO-Vollkornbrot** A  
Frühlingsaufstrich G,M  
Kohlrabi -

**BIO-Dinkelbrot** A,G,N  
BIO-Butter G  
Honigmelone ganz -

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

**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

Heute fällt das Essen aus -  
schönen Feiertag zu Haus!

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

Vollkornmakkaroni A  
Sauce Bolognese Soja A,F,L  
Chinakohlsalat -  
Joghurtkräuter dressing C,G,M  
Mandarinenkompott -

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

BIO-Kartoffel-Nudel- A,C,G  
auflauf mit Faschiertem  
Chinakohlsalat -  
Joghurtkräuter dressing C,G,M  
Sonnenblumenkerne -  
Joghurt-Topfcreme G

BIO-Roggenbrot A  
Putenstreichwurst -  
dazu Essigurkerl M

BIO-Roggenbrot A  
BIO-Butter G  
dazu Essigurkerl M

BIO-Rindsuppe L  
Grießnockerl A,C  
Lachsbällchen A,D,L  
BIO-Kartoffelgratin C,G  
BIO-Erbсен natur G

BIO-Gemüsebouillon L  
Grießnockerl A,C  
Alaska-Seelachsfilet A,D,G  
in Kräuterrahmsauce  
BIO-Reis -  
Broccoli natur -

BIO-Kichererbsen- A  
Eintopf  
BIO-Reis -  
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

Huhn im Korn A,C,M  
(Faschiertes mit Quinoa)  
BIO-Erdäpfelschmarren -  
dazu Gärtner Mix Salat -  
American Dressing C,G,M  
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

Schweizerbrot A  
BIO-Gemüseaufstrich -  
BIO-Karotten -

Schweizerbrot A  
Tilsiter G  
BIO-Karotten -

Weiße Wurzelcremesuppe G,L  
mit Croutons natur A  
Enchilada-Lasagne A,G  
(mit Mais, roten Bohnen  
und Rinderfaschiertem)  
Babykarottensalat -

BIO-Paprikahendl- A,G  
Ragout  
Fußballnudeln A  
dazu Sport Mix Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Sonnenblumenkerne -  
Kiwi -

BIO-Gemüsebouillon L  
Finkennudeln A,C  
Gebackenes Gemüse A,C,G  
BIO-Salzkartoffeln -  
Joghurt-Kräutersauce C,G,M

Weiße Wurzelcremesuppe G,L  
mit Croutons natur A  
BIO-Grießschmarren A,C,G  
Erdbeer-Rhabarbersauce -

Käsestangerl A,G  
Putenpikante -  
dazu Gurke -

BIO-Kornspitz A,F  
Drautaler G  
dazu Gurke -

Veggie-Knuspernuggets -  
Kräuterkartoffeln -  
Gemüse Kunterbunt G  
Birne -

BIO-Erbsensuppe A,G  
mit Croutons natur A  
Zartweizenrisotto A,C,G  
Tsatsiki G

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

BIO-Gemüsebouillon L  
mit BIO-Frittaten A,C,G  
Makkaroniauflauf A,C,G  
Bohnensalat -

Kürbiskernbrot A,F  
BIO-Butter G  
Pfirsich -

Kürbiskernbrot A,F  
Eiaufstrich C,M  
Cockailtomaten -

MA56  
Volksschule

Woche 21  
20.05. - 24.05.2024

- 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-Spiralen A**  
Sauce Bolognese v.Rind A,L  
Chinakohlsalat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Pfirsichkompott -

**Spinat-Erbsensuppe A,G**  
mit Croutons natur A  
**BIO-Topfen- A,C,G**  
**Palatschinken**  
BIO-Vanillesauce G

**BIO-Kidneybohnen- A,C,G**  
**Burgerlaibchen**  
BIO-Kartoffelpüree G  
Omas Gartengemüse -  
Nektarine -

**Bärbl und Bärnd A,C**  
**Süßkartoffelbären**  
BIO-Rahmfisolen A,G  
BIO-Vanillejoghurt G

### Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



**Tomaten- G**  
**Basilikumrisotto**  
Chinakohlsalat -  
Joghurtkräuter dressing C,G,M  
BIO-Zitronenkuchen A,C

**Crunchy Chicken A**  
(Hühner-Patty gebacken)  
BIO-Risipisi -  
Gurkensalat mit Rahm C,G,M  
Sonnenblumenkerne -  
Kiwi -

**BIO-Karfiolcremesuppe A,G**  
**Scheiterhaufen A,C,G,H**  
BIO-Milch G

**BIO-Rinds- A,G,L**  
**Geschnetzeltes**  
Pommelinos -  
Broccoli natur -  
BIO-Vanillejoghurt G

### Tagesmenü 3 vegetarisch

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

**BIO-Gemüsebouillon L**  
Teigmuscheln A  
**Gemüseschnitzel A,C,G,L**  
BIO-Petersilkartoffeln -  
Schnittlauch-Dip C,G,M

**Erdäpfelgulasch A**  
vegetarisch  
BIO-Semmel A  
Mischbrot A  
Holunder-Topfcreme G

**BIO-Penne A**  
**BIO-Kräuterrahmsauce A,G**  
Babykarottensalat -  
Birnenkompott -

### Tagesmenü 4

**BIO-Gemüsebouillon L**  
mit Eierschöberl A,C  
**Feine Lachsstücke D,G**  
in Rahmsauce  
BIO-Naturreis -  
BIO-Sonnengemüse -

**Hühnerfilet G**  
in Obersauce  
BIO-Petersilkartoffeln -  
dazu Sport Mix Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Sonnenblumenkerne -  
Kiwi -

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

**BIO-Linsen- A,L,M**  
**Gemüse Eintopf**  
Semmelknödel A,C  
Birnenkompott -

### Jause 1

Mischbrot A  
Drautaler G  
dazu Gurke -

**BIO-Mohnstriezel A**  
Putenschwarze -  
Cocktailtomaten -

**Kürbiskernbrot A,F**  
BIO-Butter G  
Pfirsich -

**BIO-Weißbrot A**  
Putensalami -  
Cocktailtomaten -

### Jause 2

Mischbrot A  
Kräutergervais G  
dazu Gurke -

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

**Kürbiskernbrot A,F**  
Butterkäse G  
roter Paprika -

**BIO-Weißbrot A**  
Emmentaler G  
Cocktailtomaten -

Heute fällt  
das Essen  
aus -  
schönen  
Feiertag zu  
Haus!

MA56  
Volksschule  
  
Woche 22  
27.05. - 31.05.2024

- Mit Brief und Siegel -  
Ausgewogen und  
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL



„In BIO sind wir Klassenbester!“







# DEIN SPEISEPLAN



## MONTAG

## DIENSTAG

## MITTWOCH

## DONNERSTAG

## FREITAG

### Tagesmenü 1



Gelbe Rübencremesuppe A,G,M mit Croutons natur A  
Gemüsestrudel A,C,G,L  
BIO-Salzkartoffeln -  
Joghurt-Kräutersauce C,G,M

BIO-Gemüsebouillon L  
Vollkorn-Sternchen A  
Hokifischfilet A,D,G in Kräuterbuttersauce  
BIO-Gemüsereis -  
Bohnensalat -

BIO-Omelette C,G  
BIO-Erdäpfelschmarren -  
BIO-Cremespinat A,G  
BIO-Karottenkuchen A,C,H

BIO-Faschierter A,C,G  
Braten (Rind)  
BIO-Kartoffelpüree G  
Röschengemüse natur -  
Apfelkompott -

Schweins- A,G geschnetztes  
BIO-Reis -  
dazu Grüner Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Sonnenblumenkerne -  
Pfirsich -

### Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Käsespätzle A,C,G  
Roter Rübensalat O  
Mangocreme G

BIO-Rindsuppe L  
Vollkorn-Sternchen A  
Pazifische Scholle A,C,D,G gebacken  
BIO-Stampfpüree G  
Gemüsemischung natur -

Enchilada-Lasagne A,G (mit Mais, roten Bohnen und Rinderfaschierem)  
dazu Gärtner Mix Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
BIO-Karottenkuchen A,C,H

BIO-Erbsensuppe A,G  
BIO-Tortelloni A,C,G  
Ricotta-Spinat  
Tomatensauce ital. A und Hartkäse gerieben C,G  
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

Würzige -  
Chicken-Wings  
BIO-Petersilkkartoffeln -  
dazu Grüner Salat -  
American Dressing C,G,M  
Pfirsich -

### Tagesmenü 3 vegetarisch

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

Karfiolröschen geb. A,C,G  
BIO-Petersilkkartoffeln -  
Tsatsiki G  
Vollkorn-Dinkelkuchen A,C,F,G mit Schokoglasur

BIO-Gemüselasagne A,G,L  
dazu Gärtner Mix Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
BIO-Banane -

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

BIO-Semmellaibchen A,C,G  
Gemüse Kunterbunt G  
BIO-Vanillejoghurt G

### Tagesmenü 4

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M mit Croutons natur A  
BIO-Topfenknödel A,C,G mit Butter-Bröseln  
Weichselkompott -

Vollkornspiralen A  
BIO-Frischkäsesauce A,G  
dazu Sport Mix Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Birne -

BIO-Fisolengulasch A  
BIO-Sonnenblumen- A weckerl  
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Blümchensuppe A,C,L  
Linsenbällchen G  
BIO-Cremepolenta G  
Tomatenspalten- -  
Gurkensalat -  
Joghurtkräuterdressing C,G,M

Hühnergeschnetztes A,G in Kräuterrahmsauce  
BIO-Gnocchi A  
BIO-Fitgemüse G  
BIO-Vanillejoghurt G

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



### Jause 1

BIO-Vollkornbrot A  
Butterkäse G  
roter Paprika -

Karottenbrot A,F  
BIO-Butter G  
Pfirsich -

BIO-Mohnstriezel A  
Putenkrakauer -  
BIO-Karotten -

Mischbrot A  
BIO-Frischkäse Kräuter G  
dazu Gurke -

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

### Jause 2

BIO-Vollkornbrot A  
Gervais Natur G  
roter Paprika -

Karottenbrot A,F  
Edamer G  
grüner Paprika -

BIO-Mohnstriezel A  
Emmentaler G  
BIO-Karotten -

Mischbrot A  
BIO-Butter G  
Radieschen -  
frischer Schnittlauch -

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

**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.

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



**BIO-Kartoffel- Spinatgratin** C,G  
Gurkensalat mit Rahm C,G,M  
Sonnenblumenkerne -  
Bananencreme G

**Weißer Wurzelcremesuppe** G,L  
**BIO-Buchweizen- Auflauf** A,C,G  
Beerenröster -

**Vollkornspiralen** A  
**Linsensugo** A,C,G,L  
dazu Gärtner Mix Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Nektarine -

**BIO-Hirse-Zucchini- Rindfleischlaibchen** A,C,M  
BIO-Reis -  
BIO-Mexikanisches -  
Mischgemüse  
Ananaskompott -

**BIO-Gemüsebouillon** L  
Reibteig A,C  
**Gebackenes Gemüse** A,C,G  
Kräuterkartoffeln -  
dazu Sport Mix Salat -  
Joghurtkräuterdressing C,G,M

### Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



**BIO-Karottencremesuppe** A,G  
**Mohnnudeln** A,C,G  
BIO-Äpfelmos -

**BIO-Nudelaufbau** A,C,G  
Mexikanischer Salat -  
Himbeercreme G

**Hühnerbrüstchen** -  
gebraten im Natursaft  
Zartweizen A  
BIO-Fisolen G  
Nektarine -

**BIO-Gemüsebouillon** L  
mit Vollkornfrittaten C,G  
**BIO-Spinatknödel** A,C,G  
Schnittlauch-Dip C,G,M  
Tomatensalat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -

**Vollkorn- Putenschinkenfleckerl** A  
Roter Rübensalat O  
Sonnenblumenkerne -  
BIO-Fruchtjoghurt G

### Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

vegetarisch

**BIO-Gemüsebouillon** L  
mit BIO-Backerbsen A,C,G  
**Los Palatschinkos** A,C,G  
Tomate-Mais  
Tomatenragout -

**Weißer Wurzelcremesuppe** G,L  
**BIO-Gemüseuggets** A,C,G  
Riffelkartoffeln -  
Tomaten-Salsa A

**BIO-Gemüsecurry** A,M  
Jasminreis -  
Cheesecake A,C,G

**Spätzlepfanne** A,C,G  
dazu Grüner Salat -  
American Dressing C,G,M  
Ananaskompott -

**BIO-Krautfleckerl** A,C  
Roter Rübensalat O  
Sonnenblumenkerne -  
BIO-Fruchtjoghurt G

### Tagesmenü 4

schweinefleischfrei

**Hühnerreisfleisch** -  
Chinakohlsalat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Sonnenblumenkerne -  
BIO-Äpfel -

**BIO-Gemüsebouillon** L  
Grießnockel A,C  
**Mini-Nudeltaschen** A,G,L  
in Tomatensauce  
und Hartkäse gerieben C,G  
dazu Eisbergsalat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -

**Gemüsebällchen** A,C,G,L,N  
Jasminreis -  
Ratatouille -  
Cheesecake A,C,G

**BIO-Gemüsebouillon** L  
mit Vollkornfrittaten C,G  
**Fischstäbchen** A,D  
BIO-Salzkartoffeln -  
mit Sauce Tartare C,M  
dazu Grüner Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -

**BIO-Tex Mex im Topf** A,C,M  
(Mex. Eintopf mit Rindfleischbällchen)  
Vollkorn Couscous A  
BIO-Fruchtjoghurt G

### Jause 1

**Kürbiskernbrot** A,F  
Putenschinken -  
dazu Essiggurkerl M

**Mischbrot** A  
BIO-Butter G  
Birne -

**BIO-Mohnstriezerl** A  
Edamer G  
roter Paprika -

**Schweizerbrot** A  
Putenschwarze -  
BIO-Karotten -

**BIO-Sonnenblumen- weckerl**  
Gouda G  
dazu Gurke -

### Jause 2

**Kürbiskernbrot** A,F  
Butterkäse G  
dazu Essiggurkerl M

**Laugenstangerl** A,G  
Eckerlkäse G  
Kohlrabi -

**BIO-Mohnstriezerl** A  
Eiaufstrich C,M  
roter Paprika -

**Schweizerbrot** A  
Drautaler G  
BIO-Karotten -

**BIO-Sonnenblumen- weckerl**  
BIO-Butter G  
Nektarine -

**MA56 Volksschule**

**Woche 24**

10.06. - 14.06.2024

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.

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.





# DEIN SPEISEPLAN



## MONTAG

## DIENSTAG

## MITTWOCH

## DONNERSTAG

## FREITAG

### Tagesmenü 1



**Rindfleischlasagne** A,G,L  
Chinakohlsalat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Sonnenblumenkerne -  
Schokopudding G

**Sternaltersuppe** A,C,L  
**Karfiol-Käse-** A,C,G  
**medaillons**  
**Rahmspinat** A,G

**Kalbsrahmgulasch** A,G  
Erdäpfelknödel A,C  
Babykarottensalat -  
Gemischtes Kompott -

**Linsenbällchen** G  
BIO-Reis -  
Asia-Pfannengemüse A,F  
Marillen -

**Broccolicremesuppe** A,G  
mit Croutons natur A  
**Seehecht nuggets** A,D,F,L  
in Backteig  
Bratkartoffeln -  
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

### Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



**Chili sin Carne** F  
Fladenbrot A,F,G,N  
Schokopudding G

**Gelbe Rübencremesuppe** A,G,M  
**Vollkornspaghetti** A  
**BIO-Gemüsebolognese** A,L  
und Hartkäse gerieben C,G

**Sonnenblümchen-** A,C,G  
**Mais-Gemüselaibchen**  
BIO-Petersilkartoffeln -  
BIO-Kräuterrahmsauce A,G  
BIO-Fruchtjoghurt G

**Hühnerkebab** G  
BIO-Reis -  
Tomatenspalten -  
Tsatsiki G  
Marillen -

**BIO-Gemüsebouillon** L  
BIO-Suppennudeln A  
**Feine Lachsstücke** D,G  
in Rahmsauce  
BIO-Naturreis -  
BIO-Erbсен natur G

### Tagesmenü 3 vegetarisch

**BIO-Polentaherzen** -  
**BIO-Rahmfasolen** A,G  
Schokopudding G

**Gelbe Rübencremesuppe** A,G,M  
**BIO-Äpfelstrudel** A  
BIO-Vanillesauce G

**Penne Primavera** A,C  
dazu Sport Mix Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
BIO-Fruchtjoghurt G

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

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

### Tagesmenü 4

**BIO-Eiernockerl** A,C,G  
Roter Rübensalat O  
Sonnenblumenkerne -  
BIO-Äpfel -

**BIO-Spiralen tricolore** A  
**Pesto alla Genovese** C,G  
dazu Grüner Salat -  
BIO-Essig-Öl-Dressing -  
Holunder-Topfencreme G

**BIO-Gemüsebouillon** L  
Kräutertropfteig A,C  
**Flaumige Erdbeer-** A,C,G  
**Fruchtknödel**  
BIO-Milch G

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

**Bärbl und Bärnd** A,C  
**Süßkartoffelbären**  
BIO-Risipisi -  
Tomaten-Salsa A  
BIO-Äpfelkuchen A,C

### Jause 1

**BIO-Roggenbrot** A  
Putenstreichwurst -  
gelber Paprika -

**Mischbrot** A  
BIO-Butter G  
Honigmelone ganz -

**BIO-Sonnenblumen-** A  
weckerl  
Emmentaler G  
Kohlrabi -

**Schweizerbrot** A  
BIO-Gemüseaufstrich -  
dazu Gurke -

**BIO-Semmel** A  
Putenkrakauer -  
Cockailtomaten -

### Jause 2

**BIO-Roggenbrot** A  
BIO-Butter G  
BIO-Äpfel -

**Mischbrot** A  
Drautaler G  
roter Paprika -

**BIO-Sonnenblumen-** A  
weckerl  
Frühlingsaufstrich G,M  
Radieschen -

**Schweizerbrot** A  
Emmentaler G  
dazu Gurke -

**BIO-Semmel** A  
Kräutergervais G  
Cockailtomaten -

**MA56**  
**Volksschule**

**Woche 25**  
17.06. - 21.06.2024

- 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](http://www.msc.org/at) MSC-C-51742