



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
 BIO-Kartoffelpüree G
 Röschengemüse natur -
 Himbeercreme G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Broccolicremesuppe A,G
BIO-Kartoffel-Gemüseauflauf A,G
 Chinakohlsalat -
 American Dressing C,G,M

Tagesmenü 3 vegetarisch

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

Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L
 Kräutertropfteig A,C
Penne Primavera A,C
 und Hartkäse gerieben C,G
 Chinakohlsalat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M

Jause 1

Mischbrot A
 Butterkäse G
 roter Paprika -

Jause 2

Mischbrot A
 Kräutergervais G
 roter Paprika -

BIO-Pizza mit Käse und Putenschinken A,G
 dazu Gärtner Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Krapfen A,C,G

Mini-Hühnerfrankfurter -
 BIO-Semmel A
 Mischbrot A
 Senf M
 Krapfen A,C,G
 #Faschingsmenü

BIO-Gemüsenuggets A,C,G
 Riffelkartoffeln -
 Joghurt-Kräutersauce C,G,M
 Krapfen A,C,G

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

BIO-Roggenbrot A
 BIO-Butter G
 Birne -

BIO-Roggenbrot A
 Gouda G
 BIO-Karotten -

BIO-Rindsuppe -
 Vollkorn-Sternchen A
Alaska-Seelachswürfel A,D,G
 in Tom.-Mozzarella-
 BIO-Hörnchen A
 BIO-Fitgemüse G

BIO-Gemüsebouillon L
 Vollkorn-Sternchen A
Fischfilets geb. A,C,D,G
 BIO-Risipisi -
 dazu Sport Mix Salat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Spiralen A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
 Babykarottensalat -
 Pfirsichkompott -

BIO-Gnocchi A
Champignonsauce A,G
 Pfirsichkompott -

BIO-Kornspitz A,F
 Putenpikante -
 Kohlrabi -

BIO-Kornspitz A,F
 Drautaler G
 gelber Paprika -

BIO-Tomatencremesuppe G
 mit Croutons natur A
Geflügelrisotto C,G
 dazu Eisbergsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Sonnenblumenkerne -

BIO-Fleischnudeln A
 Roter Rübensalat O
 Sonnenblumenkerne -
 BIO-Banane -

BIO-Gemüsebouillon L
 Finkennudeln A,C
BIO-Gemüsecurry A,M
 Jasminreis -

BIO-Tomatencremesuppe G
 mit Croutons natur A
Flaumige Erdbeer-Fruchtknödel A,C,G
 BIO-Milch G

Karottenbrot A,F
 Emmentaler G
 dazu Gurke -

Karottenbrot A,F
 BIO-Gemüseaufstrich -
 dazu Gurke -

Wikinger Bällchen A,C,G,M
 BIO-Petersilkartoffeln -
 Gemüsemischung natur -
 Birne -

Gemüsebällchen A,C,G,L,N
 Vollkorncouscous A
 Ratatouille -
 BIO-Fruchtjoghurt G

Bärbl und Bärnd Süßkartoffelbären A,C
Rahmspinat A,G
 dazu Gärtner Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Birne -

Schweinsbraten im Natursafterl
 Semmelknödel A,C
 Sauerkraut -
 Birne -

BIO-Mohnstriezerl A
 Eiaufstrich C,M
 Cocktailtomaten -

BIO-Mohnstriezerl A
 BIO-Butter G
 BIO-Banane -

MA56
 Mittelschule

Woche 10
 03.03. - 07.03.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

- 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



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

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Fisolenulasch A
 Schweizerbrot A
 BIO-Apfel -

Tagesmenü 3 vegetarisch

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

Tagesmenü 4

Gemüsestrudel A,C,G,L
 Vollkorn Couscous A
 Tsatsiki G
 Mandarinenkompott -

Jause 1

BIO-Roggenbrot A
 Putenkrakauer -
 roter Paprika -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
 Frischkäse G
 roter Paprika -

BIO-Linsen-Gemüseintopf A,L,M
 Serviettenknödel A,C,G
 Vollkorn-Dinkelkuchen A,C,F,G
 mit Schokoglasur

BIO-Fisolenulasch A
 Schweizerbrot A
 BIO-Apfel -

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

Gemüsestrudel A,C,G,L
 Vollkorn Couscous A
 Tsatsiki G
 Mandarinenkompott -

BIO-Roggenbrot A
 Putenkrakauer -
 roter Paprika -

BIO-Roggenbrot A
 Frischkäse G
 roter Paprika -

BIO-Nudelauflauf A,C,G
 Roter Rübensalat O
 Sonnenblumenkerne -
 Bananencreme G

Spätzlepfanne A,C,G
 dazu Eisbergsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Sonnenblumenkerne -
 Bananencreme G

Linsnbällchen G
 Jasminreis -
 Asia-Pfannengemüse A,F
 Birne -

Putenleberkäse geb. A,C,G
 BIO-Kartoffelpüree G
 Bäumchengemüse -
 Birne -

BIO-Knusperstangerl A
 Putencabanossi -
 Snackgemüse -

Laugenstangerl A,G
 Eckerlkäse G
 Snackgemüse -

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

Sternaltersuppe A,C,L
BIO-Hirse-Zucchini-Rindfleischlaibchen A,C,M
 BIO-Kartoffelgratin C,G
 BIO-Babykarotten G

Cremige Bärlauchnockerl A,C,G
 dazu Gärtner Mix Salat -
 Joghurtkräuterdressing C,G,M
 BIO-Naturjoghurt G
 mit Erdbeer-Pfirscharm -

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
Alaska-Seelachs "Müllerin-Art" A,D,G
 BIO-Petersilkkartoffeln -
 dazu Gärtner Mix Salat -
 American Dressing C,G,M

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

BIO-Vollkornbrot A
 Butterkäse G
 Cocktailtomaten -

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

Hühnerfilet in Obersauce G
 Pommelinos -
 BIO-Erbesen natur G
 Frischer Fruchtsalat -

BIO-Gemüsebouillon L
 mit Vollkornfrittaten C,G
Spinatravioli A,C,G
Tomatenragout -
 dazu Sport Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Chili con Carne -
 BIO-Reis -
 Frischer Fruchtsalat -

Mischbrot A
 Edamer G
 dazu Gurke -

Mischbrot A
 BIO Aufstrich nach Liptauer Art G
 dazu Gurke -

MA56
Mittelschule

Woche 11
10.03. - 14.03.2025

- 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



Vollkornmakkaroni A
BIO-Frischkäsesauce A,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Joghurt-Topfcreme G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Polentaherzen -
BIO-Rahmfisolen A,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Kakaokuchen A,C

Tagesmenü 3 vegetarisch

Tomaten- G
Basilikumrisotto
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Joghurt-Topfcreme G

Tagesmenü 4

BIO-Rindfleisch- A,C,M
Bulgurlaibchen
Bratkartoffeln -
Tsatsiki G
Joghurt-Topfcreme G

Jause 1

Mischbrot A
Frischkäse G
roter Paprika -

Jause 2

Mischbrot A
Gouda G
roter Paprika -

BIO-Gemüsebouillon L
mit Eierschöberl A,C
Fischburgerlaibchen A,C,D,G
paniert
BIO-Kartoffelpüree G
Gemüsemischung natur -

BIO-Rindsuppe -
mit Eierschöberl A,C
Gnocchetti A,C,D,G
mit Lachsstücken
in Spinatsauce
Babykarottensalat -

BIO-Gemüelasagne A,G,L
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Milchkipferl A,G

Mildes Hühner-Curry A,G,M
Jasminreis -
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Milchkipferl A,G

BIO-Mohnstriezel A
Putensalami -
dazu Essiggurkerl M

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

Bärlauchrisotto- A,C,G
Bällchen
Paprikarahmsauce A,G
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Ananaskompott -

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

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
BIO-Spinatknödel A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
Ratatouille -

BIO-Karottencremesuppe A,G
Süße Lasagne mit A,G
Milchreis und Weichseln
BIO-Milch G

BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
Birne -

BIO-Roggenbrot A
Kräutergervais G
Cocktailtomaten -

Hühnerkeulen gegr. -
Potato Wedges -
BIO-Fisolen G
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Äpfel -

Käsespätzle A,C,G
Roter Rübensalat O
BIO-Vanillejoghurt G

Asiatische Nudelpfanne A,F
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Äpfel -

BIO-Kidneybohnen- A,C,G
Burgerlaibchen
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Fitgemüse G
BIO-Äpfel -

Kürbiskernbrot A,F
Putenschinken -
gelber Paprika -

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

Bärlauchcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Zucchini-Kartoffel- C,G
Auflauf
dazu Gärtner Mix Salat -
American Dressing C,G,M

BIO-Kichererbsen- A
Eintopf
Vollkorn Couscous A
BIO-Banane -

Bärlauchcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Scheiterhaufen A,C,G,H
Erdbeer-Pfirsichmark -

BIO-Gemüsebouillon L
Grießknöcherl A,C
BIO-Spiralen tricolore A
BIO-Tomaten-Obersauce A,G
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

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

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

MA56
Mittelschule

Woche 12
17.03. - 21.03.2025

– 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

Sterntalersuppe A,C,L
BIO-Omelette C,G
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Cremespinat A,G



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
BIO-Milchreis G
Kakaozucker F



Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
BIO-Penne A
BIO-Kräuterrahmsauce A,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 4

Makkaroniaufauf A,C,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Pfirsichkompott -

Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Drautaler G
dazu Gurke -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Frischkäse G
dazu Gurke -

Cremige A,C,G
Bärlauchnockerl
Babykarottensalat -
BIO-Banane -

BIO-Kartoffel-Nudel-
aufauf mit Faschiertem A,C,G
Roter Rübensalat O
Schokopudding G

Kartoffel-Broccoli-
Aufauf C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Banane -

BIO-Rindfleisch-
bällchen A,C,M
Pommelinos -
BIO-Mexikanisches -
Mischgemüse
BIO-Banane -

BIO-Weißbrot A
Putensalami -
grüner Paprika -

BIO-Weißbrot A
Edamer G
roter Paprika -

Putenbratwürstel G
Erdäpfelschmarren -
Sauerkraut -
Dinkel-Vollkornkuchen A,C,G
mit Rhabarber

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
BIO-Reis -
Gemüse Kunterbunt G
Dinkel-Vollkornkuchen A,C,G
mit Rhabarber

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
Vollkornspiralen A
BIO-Wiener- A
Tomatensauce
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

Hühnerbouillon -
BIO-Buchstabennudeln A
Knusper-Backfisch D
BIO-Kartoffelpüree G
Gemüsemischung natur -

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

Karottenbrot A,F
Eiaufstrich C,M
Kohlrabi -

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
BIO-Marillen-
Palatschinken
BIO-Milch G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Spaghetti A
Linsensugo A,C,G,L
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Frühlingsrollen veg. A,F,N
Jasminreis -
Asia-Pfannengemüse A,F
BIO-Briochekipferl A,C,G

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
Hühnerfiletstücke A
süß-sauer
Jasminreis -
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Kornspitz A,F
Bärlauchaufstrich G,L,M
BIO-Karotten -

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

Geröstete Knödel A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
American Dressing C,G,M
BIO-Vanillejoghurt G

Hühner-Cordon-bleu A,C,G
BIO-Risipisi -
dazu Sport Mix Salat -
American Dressing C,G,M
Birne -

Bunte Bulgurpfanne A
dazu Sport Mix Salat -
American Dressing C,G,M
BIO-Vanillejoghurt G

Sonnenblümchen-
Mais-Gemüselaißchen A,C,G
Bratkartoffeln -
BIO-Rahmrisolen A,G
BIO-Vanillejoghurt G

BIO-Grahamweckerl A
Putenpickante -
Cocktailtomaten -

Käsestangerl A,G
BIO-Butter G
Kiwi -

MA56
Mittelschule

Woche 13
24.03. - 28.03.2025

- 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



Blümchensuppe A,C,L
Feine Lachsstücke D,G
in Rahmsauce
 BIO-Naturreis -
 BIO-Sonnengemüse -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Blümchensuppe A,C,L
Fischstäbchen A,D
 BIO-Petersilkartoffeln -
 mit Sauce Tartare C,M
 Chinakohlsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 3 vegetarisch

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

Tagesmenü 4

**Karfiol-Käse-
medaillons** A,C,G
 BIO-Petersilkartoffeln -
 Chinakohlsalat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M
 BIO-Apfel -

Jause 1

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

Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
 Gouda G
 roter Paprika -

Bärlauchcremesuppe A,G
 mit Croutons natur A
**Vollkorn- A
Putenschinkenfleckerl**
 dazu Sport Mix Salat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M
 Sonnenblumenkerne -

**Mais-Cornflakes-
Laibchen** C,G
 BIO-Reis -
 BIO-Mexikanisches -
 Mischgemüse
 Himbeercreme G

BIO-Gemüsebouillon L
 Finkennudeln A,C
**BIO-Kartoffel-
Gemüseauflauf**
 dazu Sport Mix Salat -
 American Dressing C,G,M
 Sonnenblumenkerne -

Bärlauchcremesuppe A,G
 mit Croutons natur A
Topfenstrudel A,C,G
 BIO-Vanillesauce G

BIO-Semmel A
 Putenextra -
 dazu Essiggurkerl M

BIO-Semmel A
 Drautaler G
 dazu Essiggurkerl M

Gemüseschnitzel A,C,G,L
 Bratkartoffeln -
 Joghurt-Kräutersauce C,G,M
 BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

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

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

Chili sin Carne F
 Fladenbrot A,F,G,N
 Gemischtes Kompott -

Mischbrot A
 BIO-Butter G
 Kiwi -
 frischer Schnittlauch -

Mischbrot A
 BIO-Gemüseaufstrich -
 dazu Gurke -

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

BIO-Karottencremesuppe A,G
**Bärlachrisotto-
Bällchen** A,C,G
 Tomatenragout -
 Broccoli natur -

BIO-Karottencremesuppe A,G
Buttermilchscharren A,C,G
 Weichselkompott -

BIO-Gemüsebouillon L
 Kräutertropfteig A,C
Los Palatschinkos A,C,G
Tomate-Mais
 Tomatenragout -
 Gurkensalat mit Rahm C,G,M

Kürbiskernbrot A,F
 Butterkäse G
 Cocktailtomaten -

Laugenstangerl A,G
 BIO-Butter G
 BIO-Apfel -

**BIO-Rindfleisch-
gekocht**
 Röstinchen -
 BIO-Cremespinat A,G
 BIO-Banane -

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

BIO-Semmellaibchen A,C,G
 BIO-Salzkartoffeln -
 Gemüse Kunterbunt G
 Joghurt-Topfencreme G

**BIO-Rinds-
Geschnetzeltes** A,G,L
 Erdäpfelknödel A,C
 dazu Gärtner Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Joghurt-Topfencreme G

BIO-Roggenbrot A
 Putenschinken -
 BIO-Karotten -
 # Tag der Karotte -

BIO-Roggenbrot A
 Frühlingsaufstrich G,M
 BIO-Karotten -
 # Tag der Karotte -

MA56
Mittelschule

Woche 14
31.03. - 04.04.2025

– 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 -
 Joghurt-Kräutersauce C,G,M
 Mangocreme G



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

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



Tagesmenü 3 vegetarisch

**BIO-Muschelnudeln A
BIO-Tomaten-
Obersauce** A,G
 Chinakohlsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Mangocreme G

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

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

**BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Falafel C**
 Vollkorncouscous A
 Ratatouille -

**BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
Spinatravioli A,C,G
Tomatensauce italien. A**
 Gurkensalat mit Rahm C,G,M
 Sonnenblumenkerne -

**BIO-Erbensuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Buchweizen-
Auflauf** A,C,G
 Marillenmus -

Karfiolröschen geb. A,C,G
 BIO-Petersilkartoffeln -
 Gurkensalat mit Rahm C,G,M
 Sonnenblumenkerne -
 Kiwi -

**BIO-Erbensuppe A,G
mit Croutons natur A
Vollkornmakkaroni A
BIO-Gemüsebolognese A,L**
 und Hartkäse gerieben C,G

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

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

Kalbsrahmgulasch A,G
 BIO-Kaiserspätzle A,C
 Omas Gartengemüse -
 Osterpinze A,C,G

**BIO-Penne A
Pesto alla Genovese C,G**
 dazu Gärtner Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Osterpinze A,C,G

**Zucchini-Kartoffel-
Auflauf** C,G
 Roter Rübensalat O
 Osterpinze A,C,G

**Hühnerfilet G
in Obersauce**
 BIO-Risipisi -
 dazu Gärtner Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Osterpinze A,C,G

**Karottenbrot A,F
Putenschinken -
gelber Paprika -
BIO-Osterei C**

**Karottenbrot A,F
BIO-Butter G
Birne -
BIO-Osterei C**

**Wildkräutercremesuppe A,G,L
BIO-Erdbeer- A,C,G
Palatschinken
mit Vollkornmehl**
 BIO-Milch G

**BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
Hühnerbrüstchen -
gebraten im Natursaft**
 BIO-Salzkartoffeln -
 BIO-Feinschmeckergemüse -
 natur

**Wildkräutercremesuppe A,G,L
BIO-Gemüse-
Nudel-Pfanne** A,G
 Chinakohlsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -

**BIO-Kartoffel-
Spinatgratin** C,G
 Bohnensalat -
 Joghurella Mixi Vanille G,H

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

**BIO-Kornspitz A,F
Eckerkäse G
Snackgemüse -**

MA56
Mittelschule

Woche 15
07.04. - 11.04.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

- 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-Rindsgulasch A
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Apfel -



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

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



Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Spätzlepfanne A,C,G
Babykarottensalat -

Tagesmenü 4

Broccolicremesuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Apfelstrudel A
BIO-Vanillesauce G

Jause 1

Mischbrot A
Putenschinken -
gelber Paprika -

Jause 2

Mischbrot A
Frischkäse G
gelber Paprika -

Pizza-Nudeln A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Sonnenblumenkerne -
Schokopudding G

BIO-Faschierter Braten A,C,G
BIO-Stampf- G
kartoffelpüree
BIO-Fitgemüse G
Schokopudding G

BIO-Nudelaufbau A,C,G
Roter Rübensalat O
Sonnenblumenkerne -
Birne -

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
Gemüsebällchen A,C,G,L,N
BIO-Reis -
Letschogemüse -

Schweizerbrot A
Putenpikante -
dazu Gurke -

Schweizerbrot A
Edamer G
dazu Gurke -

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
Kartoffelpuffer -
BIO-Rahmfisolen A,G

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
BIO-Gemüse-Palatschinken gefüllt A,C,F,G
Tomatenragout -
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
Pancakes A,C,G
Beerenröster -
BIO-Milch G

BIO-Gemüelasagne A,G,L
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Banane -

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

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

BIO-Spinatknödel A,C,G
Paprikarahmsauce A,G
BIO-Salzkartoffeln -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Gemischtes Kompott -

BIO-Krautfleckerl A,C
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Gemischtes Kompott -

BIO-Omelette C,G
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Cremespinat A,G
Muffin Schoko-Banane A,C,G

Putenknackwurst - gebraten
Erdäpfelschmarren -
BIO-Cremespinat A,G
Muffin Schoko-Banane A,C,G

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

Ciabatta A
Eiaufstrich C,M
Cocktailtomaten -

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

BIO-Gemüsebouillon L
Teigmuscheln A
Knusper-Backfisch D
Kräuterkartoffeln -
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M

BIO-Spaghetti A
Linsensugo A,C,G,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

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

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

Karottenbrot A,F
Butterkäse G
roter Paprika -

MA56
Mittelschule

Woche 16
14.04. - 18.04.2025
Osterferien

– 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



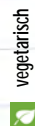
Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Tagesmenü 3 vegetarisch



Tagesmenü 4



Jause 1



Jause 2

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Das
Allerbeste
wünschen
wir zum
Osterfeste!



BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Milchreis G
Kakaozucker F



Rindfleischlasagne A,G,L
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Sonnenblumenkerne -
Vanillepudding G



Cremige Käseknudeln A,C,G
Roter Rübensalat O
Vanillepudding G



BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
Faschierte Laibchen A,C,G,L,M
vom Huhn
Zapfenkroketten G
BIO-Sonnengemüse -



BIO-Roggenbrot A
Putenstreichwurst -
dazu Essiggurkerl M



BIO-Roggenbrot A
Gouda G
dazu Essiggurkerl M



Makkaroniauflauf A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
American Dressing C,G,M
BIO-Apfel -



Blümchensuppe A,C,L
Hühnerruggets A
BIO-Reis -
BIO-Mais G
Schnittlauch-Dip C,G,M



BIO-Fisolengulasch A
BIO-Semmel A
Mischbrot A
BIO-Apfel -



Würstchengulasch A
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Fruchtjoghurt G



Schweizerbrot A
Putenextra -
roter Paprika -



Laugenstangerl A,G
BIO Aufstrich nach Liptauer Art G
dazu Gurke -



BIO-Karfiolcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Los Palatschinkos A,C,G
Tomate-Mais
Tomaten-Salsa A
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -



BIO-Karfiolcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Kirschensticks A,C,G
in Semmelbrösel
BIO-Milch G



BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
Gebackenes Gemüse A,C,G
BIO-Petersilkartoffeln -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M



Vollkornspaghetti A
Sigis Sonnenblumen- A,F,L
Soja-Sugo
und Hartkäse gerieben C,G
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Pfersichkompott -



BIO-Grahamweckerl A
BIO-Butter G
Birne -



BIO-Grahamweckerl A
Drautaler G
Radieschen -



BIO-Tex Mex im Topf A,C,M
mit Rindfleischbällchen
Zartweizen A
Heidelbeer-Zitronen-Kuchen A,C



Champignonsauce A,G
Serviettenknödel A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Banane -



BIO-Käse Tortelloni A,C,G
BIO-Wiener- A
Tomatensauce
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Heidelbeer-Zitronen-Kuchen A,C



BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Alaska-Seelachsfilet A,D,G
in Kräuterrahmsauce
BIO-Risipisi -
dazu Gärtner Mix Salat -



Mischbrot A
Butterkäse G
BIO-Karotten -



Mischbrot A
Gervais Natur G
BIO-Karotten -

MA56
Mittelschule

Woche 17
21.04. - 25.04.2025

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!*



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“

