

DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1

Hühnerreisfleisch -
dazu Essigurkerl M
BIO-Kakaokuchen A,C



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

BIO-Chili con Carne -
Vollkorncouscous A
BIO-Kakaokuchen A,C



Tagesmenü 3 vegetarisch

Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Petersilkartoffeln -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Mandarinenkompott -

Tagesmenü 4

Fleischbällchen A,C,M
vom Huhn
Zapfenkroketten G
Röschengemüse natur -
BIO-Schnittlauchsauce A,G
Mandarinenkompott -

Jause 1

Mischbrot A
Butterkäse G
roter Paprika -

Jause 2

Mischbrot A
Kräutergervais G
gelber Paprika -

BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
Fischnuggets A,C,D,G
BIO-Salzkartoffeln -
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
mit Sonnenblumenkernen -

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
Neptun-Nudeln mit A,C,D
Tomaten-Thunfischsauce
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
mit Sonnenblumenkernen -

Penne Primavera A,C
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
mit Sonnenblumenkernen -
Himbeercreme G

Veggie-Knusperfilet A,L
BIO-Gemüsereis -
Süß-Sauer Sauce -
Himbeercreme G

BIO-Semmel A
Putenpikante -
BIO-Karotten -

BIO-Semmel A
Drautaler G
BIO-Karotten -

Linsenbällchen G
BIO-Stampf- G
kartoffelpüree
Letschogemüse -
BIO-Apfel -

Pulled Chicken -
BIO-Reis -
Tomatenspalten -
Tsatsiki G
BIO-Apfel -

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

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
BIO-Spiralen tricolore A
mit Erbsen- C,G,H,M
Haselnusspesto
Tomatensalat mit -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Karottenbrot A,F
Emmentaler G
dazu Gurke -

Karottenbrot A,F
BIO-Gemüseaufstrich -
dazu Gurke -

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus!

Vollkornspaghetti A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Kartoffel- C,G
Spinatgratin
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Sonnengemüse -
BIO-Fruchtjoghurt G

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

BIO-Karottencremesuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Topfen- A,C,G
Palatschinken
BIO-Vanillesauce G

BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
Birne -

BIO-Roggenbrot A
Gouda G
roter Paprika -

MA56
Volksschule

Woche 18
28.04. - 02.05.2025

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!*



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Erbsensuppe A,G mit Croutons natur A
BIO-Grießkoch A,G
Kakaozucker F
BIO-Milch G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Blümchensuppe A,C,L
BIO-Paprikahendl- A,G
Ragout
BIO-Naturreis -
Broccoli natur -

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Erbsensuppe A,G mit Croutons natur A
Geröstete Knödel A,C,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 4

BIO-Erbsensuppe A,G mit Croutons natur A
BIO-Gemüsenuggets A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Putenschinken -
gelber Paprika -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Gervais Natur G
Birne -

BIO-Kidneybohnen- A,C,G
Burgerlaibchen
BIO-Petersilkartoffeln -
BIO-Gemüseallerlei G
Birne -

BIO-Gemüselasagne A,G,L
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Dinkel-Vollkornkuchen A,C,G
mit Rhabarber

Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Petersilkartoffeln -
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Birne -

Beefburgerlaibchen A,C,M
Potato Wedges -
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M
Birne -

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

BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
Butterkäse G
roter Paprika -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Tomaten- G
Basilikumrisotto
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
mit Sonnenblumenkernen -

Weiße Wurzelcremesuppe G,L
BIO-Reisaufbau C,G
mit Apfelstückchen
Beerenröster -
BIO-Milch G

Mini-Nudeltaschen A,G,L
in Tomatensauce
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
mit Sonnenblumenkernen -
Vanillepudding G

Mais-Cornflakes- C,G
Laibchen
BIO-Reis -
BIO-Mexikanisches -
Mischgemüse
Vanillepudding G

Schweizerbrot A
Edamer G
Cocktailtomaten -

Schweizerbrot A
Eiaufstrich C,M
Cocktailtomaten -

Schweinsbraten im -
Naturafterl
Semmelknödel A,C
Sauerkraut -
BIO-Naturjoghurt G
mit Erdbeer-Pfirsichmark -

Bärbl und Bärnd A,C
Süßkartoffelbären
Rahmspinat A,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Naturjoghurt G
mit Erdbeer-Pfirsichmark -

Erdäpfelgulasch A
vegetarisch
BIO-Semmel A
Mischbrot A
Gemischtes Kompott -

Puten-Haschee-Knödel A,C
Bratensauce A,L
Sauerkraut -
Gemischtes Kompott -

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

BIO-Vollkornbrot A
Gouda G
dazu Gurke -

Vollkornmakaroni A
Sauce Bolognese v.Rind A,L
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Ananaskompott -

Chili sin Carne F
Fladenbrot A,F,G,N
BIO-Banane -

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
BIO-Muschelnudeln A
BIO-Kräuterrahmsauce A,G
BIO-Fitgemüse G

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

BIO-Kornspitz A,F
Putenextra -
BIO-Karotten -

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

MA56
Volksschule

Woche 19
05.05. - 09.05.2025

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!*



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
BIO-Salzkartoffeln -
Röschengemüse natur -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
BIO-Apfel -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



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

Tagesmenü 3 vegetarisch

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

Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Käsespätzle A,C,G
Roter Rübensalat O

Jause 1

Kürbiskernbrot A,F
Tilsiter G
grüner Paprika -

Jause 2

Kürbiskernbrot A,F
BIO-Butter G
Birne -

Vollkornspiralen A
Sigis Sonnenblumen- A,F,L
Soja-Sugo
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Pflirsichkompott -

Hühnerfilet G
in **Obersauce**
BIO-Reis -
BIO-Erbsen-Karotten-
gemüse natur
Birne -

Champignonsauce A,G
Serviettenknödel A,C,G
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Pflirsichkompott -

Frühlingsrollen veg. A,F,N
BIO-Reis -
Süß-Sauer Sauce -
dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Birne -

BIO-Mohnstriezel A
Kräutergervais G
Radieschen -

BIO-Mohnstriezel A
Edamer G
BIO-Karotten -

Rindsgeschnetzeltes A,G,M
Stroganoff
BIO-Naturreis -
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Vanillejoghurt G

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

Tortellini A,C,G
in **Tomatensauce**
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Banane -

Putenleberkäse geb. A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
Gemüsemischung natur -
BIO-Vanillejoghurt G

Mischbrot A
BIO-Butter G
BIO-Apfel -

Mischbrot A
Butterkäse G
roter Paprika -

Wildkräutercremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
Quinoa-Hühner- F
Pfanne mit Sojabohnen
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Wildkräutercremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
Enchilada-Lasagne A,G
mit Mais, roten Bohnen
und Rinderfaschiertem
Eisbergsalat -, BIO-Essig-Öl -
mit Sonnenblumenkernen -

BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfrittaten C,G
Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Petersilkartoffeln -
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
mit Sonnenblumenkernen -

Wildkräutercremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
Süße Lasagne mit A,G
Milchreis und Weichseln
BIO-Milch G

BIO-Kornspitz A,F
Putencabanossi -
Snackgemüse -

BIO-Kornspitz A,F
Eckerlkäse G
Snackgemüse -

Hühnerbouillon -
Grießnockerl A,C
Gnocchetti A,C,D,G
mit **Lachsstücken**
in Spinatsauce
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

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

BIO-Spaghetti A
Linsensugo A,C,G,L
Babykarottensalat -
Mangocreme G

Zartweizenrisotto A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Ameisenkuchen A,C,F

BIO-Vollkornbrot A
Polnische (Schwein) -
dazu Gurke -

BIO-Vollkornbrot A
BIO-Gemüseaufstrich -
dazu Gurke -

MA56
Volksschule

Woche 20
12.05. - 16.05.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!*



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“

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

www.gourmet-kids.at

Voll viel Österreich!
Mehr dazu auf:



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

zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742

DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



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

BIO-Fisolenulasch A
BIO-Sonnenblumen- A weckerl
Heidelbeer-Zitronen- A,C Kuchen

Blümchensuppe A,C,L
Falafel C
BIO-Risipisi -
Gurken fein geschn. - und Tomatenspalten -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Chicken Wings A,F
BIO-Petersilkartoffeln -
dazu Gärtner Mix Salat -
American Dressing C,G,M
Pfirsich -

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

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



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

BIO-Tomatencremesuppe G mit Croutons natur A
Scheiterhaufen A,C,G,H mit Apfel, Mandel & Zimt
BIO-Vanillesauce G

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

Vollkornspiralen A mit Erbsen- C,G,H,M
Haselnusspesto
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Pfirsich -

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Veggie-Knusperfilet A,L
BIO-Stampf- G
kartoffelpüree
Omas Gartengemüse -

Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

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

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Gemüsestrudel A,C,G,L
Pommelinos -
Tsatsiki G

BIO-Tortelloni A,C,G
Ricotta-Spinat
Tomatensauce A
dazu Grüner Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Mürbe Schnecke A,G

BIO-Gemüsecurry A,M
Jasminreis -
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Karottencremesuppe A,G
Spätzlepfanne A,C,G
Gurkensalat mit Rahm C,G,M mit Sonnenblumenkernen -

Tagesmenü 4

vegetarisch

Cevapcici vom Huhn A,C,M
BIO-Reis -
Letschogemüse -
Joghurt-Topfcreme G

BIO-Tomatencremesuppe G mit Croutons natur A
BIO-Penne A
BIO-Frischkäsesauce A,G dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Omelette C,G
Erdäpfelschmarren -
BIO-Cremespinat A,G
BIO-Mürbe Schnecke A,G

BIO-Gemüsebouillon L
Teigmuscheln A
Alaska-Seelachs A,D,G "Müllerin-Art"
Bratkartoffeln -
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Chili con Carne -
Fladenbrot A,F,G,N
Birne -

Jause 1

schweinefleischfrei

BIO-Roggenbrot A
Putenkrakauer -
roter Paprika -

BIO-Vollkornbrot A
BIO-Butter G
Nektarine -

Ciabatta A
Eiaufstrich C,M
Cocktailtomaten -

BIO-Grahamweckerl A
Putenstreichwurst -
dazu Essiggurkerl M

Mischbrot A
Edamer G
dazu Gurke -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Frischkäse G
roter Paprika -

BIO-Vollkornbrot A
BIO-Butter G
BIO-Karotten -

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

Käsestangerl A,G
BIO-Butter G
Honigmelone ganz -

Mischbrot A
BIO Aufstrich nach Liptauer Art G
dazu Gurke -

MA56 Volksschule
Woche 21
19.05. - 23.05.2025

– 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



BIO-Rindfleisch- A,C,M
Bulgurlaibchen
BIO-Cremepolenta G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Apfel -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Kichererbsen- A
Eintopf
Vollkornmakaroni A
Vanillepudding G

Tagesmenü 3 vegetarisch

Sterntalersuppe A,C,L
BIO-Gemüselasagne A,G,L
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Tagesmenü 4

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
Buttermilchschmarren A,C,G
Marillenmus -

Jause 1

Mischbrot A
Kräutergervais G
roter Paprika -

Jause 2

Mischbrot A
Gouda G
roter Paprika -

BIO-Rindsuppe -
BIO-Fantasienu deln A
Alaska-Seelachswürfel A,D,G
in Tomaten-Mozzarella sauce
BIO-Hörnchen A
BIO-Feinschmeckergemüse natur -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienu deln A
Hokifischfilet D,G
in Kräuterbutter sauce
BIO-Reis -
Broccoli natur -

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
BIO-Reis -
Gemüse Kunterbunt G
BIO-Apfelkuchen A,C

BIO-Hühner- A,G
geschnetzeltes
in Kräuterrahmsauce
BIO-Kaiserspätzle A,C
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Apfelkuchen A,C

BIO-Mohnstriezel A
Putensalami -
BIO-Karotten -

BIO-Mohnstriezel A
BIO-Gemüseaufstrich -
Kohlrabi -

Karfiol-Käse- A,C,G
medaillons
Rahmspinat A,G
Tomatenspalten -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

Crispy Chicken A,C,G
BIO-Petersilkartoffeln -
dazu Grüner Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Kiwi -

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

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

BIO-Roggenbrot A
Putenschinken -
gelber Paprika -

BIO-Roggenbrot A
Tilsiter G
grüner Paprika -

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus!

Zucchini-Kartoffel- C,G
Auflauf
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
mit Sonnenblumenkernen -
Muffin Schoko-Banane A,C,G

Geflügelrisotto C,G
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
mit Sonnenblumenkernen -
Muffin Schoko-Banane A,C,G

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
BIO-Topfenknödel A,C,G
mit Butter-Bröseln
Beerenröster -

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Spiralen tricolore A
BIO-Tomaten- A,G
Obersauce
und Hartkäse gerieben C,G
Chinakohl -, BIO-Essig-Öl -

BIO-Kornspitz A,F
Butterkäse G
dazu Gurke -

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

MA56
Volksschule

Woche 22

26.05. - 30.05.2025

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!*



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassen-bester!“

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

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



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

Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Petersilkartoffeln -
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Mandarinenkompott -

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

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Sonnenblümchen- A,C,G
Mais-Gemüselaiabchen
BIO-Naturreis -
Tomatenragout -

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

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Broccolicremesuppe A,G
BIO-Milchreis G
Kakaozucker F
BIO-Milch G

BIO-Spaghetti A
Linsensugo A,C,G,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Nektarine -

Blümchensuppe A,C,L
BIO-Spinatknödel A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
Ratatouille -
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Vollkorn- A
Putenschinkenfilet
dazu Grüner Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
mit Sonnenblumenkernen -
BIO-Fruktjoghurt G

Quinoa-Hühner- F
Pfanne mit Sojabohnen
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Vollkorn-Dinkelkuchen A,C,F,G
mit Schokoglasur

Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Muschelnudeln A
BIO-Wiener Tomatensauce A
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Linsenbällchen G
Jasminreis -
Asia-Pfannengemüse A,F
Mandarinenkompott -

BIO-Karottencremesuppe A,G
Vollkornmakkaroni A
BIO-Kräuterrahmsauce A,G
Tomatenspalten -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Kartoffel-Broccoli- C,G
Auflauf
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
mit Sonnenblumenkernen -
BIO-Fruktjoghurt G

Gebackenes Gemüse A,C,G
Kräuterkartoffeln -
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Banane -

Tagesmenü 4

schweinefleischfrei

Broccolicremesuppe A,G
Vollkornspiralen A
Puten-Carbonarasauce A,C,G
Babykarottensalat -

Pilz-Beefburgerlaibchen A,C,M
Potato Wedges -
BIO-Sonnengemüse -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Nektarine -

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

BIO-Rindsuppe -
Vollkorn-Sternchen A
Knusper-Backfisch D
BIO-Kartoffelpüree G
Gemüsemischung natur -

Mini-Nudeltaschen A,G,L
in Tomatensauce
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Vollkorn-Dinkelkuchen A,C,F,G
mit Schokoglasur

Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Frischkäse G
dazu Gurke -

BIO-Weißbrot A
Putenschwarze -
grüner Paprika -

Karottenbrot A,F
BIO-Butter G
frischer Schnittlauch -
Pflirsich -

BIO-Kornspitz A,F
BIO Aufstrich nach Liptauer Art G
BIO-Karotten -

BIO-Knusperstangerl A
Putencabanossi -
Snackgemüse -

Jause 2

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

BIO-Weißbrot A
Edamer G
roter Paprika -

Karottenbrot A,F
Kräutergervais G
Cocktailtomaten -

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

Laugenstangerl A,G
Eckerlkäse G
Snackgemüse -

MA56
Volksschule

Woche 23
02.06. - 06.06.2025

– 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.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742



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.



BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
BIO-Nudelaufbau A,C,G
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M



BIO-Kartoffel-Nudel-
aufbau mit Faschiertem
Bohnensalat -
Schokopudding G



BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
Los Palatschinkos A,C,G
Tomate-Mais
Tomatenragout -
dazu Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M



BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
Topfenstrudel A,C,G
BIO-Vanillesauce G



BIO-Semmel A
Putenextra -
dazu Essiggurkerl M



BIO-Semmel A
Gouda G
dazu Essiggurkerl M



BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfrittaten C,G
Alaska-Seelachs A,D,G
"Müllerin-Art"
Kräuterkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Gärtner Mix -, BIO-Essig-Öl -



Hühnerbouillon -
mit Vollkornfrittaten C,G
Feine Lachsstücke D,G
in Rahmsauce
BIO-Naturreis -
BIO-Erbesen natur G



BIO-Gemüse- A,G
Nudel-Pfanne
dazu Gärtner Mix Salat -
American Dressing C,G,M
Ananaskompott -



Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Ananaskompott -



BIO-Roggenbrot A
Putenschinken -
BIO-Karotten -



BIO-Roggenbrot A
Gervais Natur G
BIO-Karotten -



BIO-Linsen- A,L,M
Gemüseintopf
Serviettenknödel A,C,G
BIO-Fruchtjoghurt G



Gemüsebällchen A,C,G,L,N
Bratkartoffeln -
Letschogemüse -
BIO-Äpfel -



Weißer Wurzelcremesuppe G,L
Flaumige Erdbeer- A,C,G
Fruchtknödel
BIO-Milch G



BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Vollkornmakkaroni A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G



BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
Butterkäse G
Cocktailtomaten -



BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
BIO-Butter G
Nektarine -



Hühnerschnitzel geb. A,C,G
BIO-Risipisi -
dazu Sport Mix Salat -
American Dressing C,G,M
mit Sonnenblumenkernen -
Nektarine -



Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Petersilkkartoffeln -
dazu Sport Mix Salat -
American Dressing C,G,M
mit Sonnenblumenkernen -
Cheesecake A,C,G



BIO-Tortelloni A,C,G
Ricotta-Spinat
Tomatensauce A
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
mit Sonnenblumenkernen -
Cheesecake A,C,G



BIO-Rinds- A,G,L
Geschnetzeltes
Pommes -
Gurken fein geschn. -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Nektarine -



Mischbrot A
BIO-Gemüseaufstrich -
dazu Gurke -



Mischbrot A
Edamer G
dazu Gurke -

MA56
Volksschule

Woche 24

09.06. - 13.06.2025

- 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



BIO-Chili con Carne -
Vollkorn Couscous A
Himbeercreme G

**BIO-Buchweizen-
Auflauf**
Marillenmus -
BIO-Milch G

**Tofuwürfel mit
Sesam-Panade**
BIO-Reis -
Asia-Pfannengemüse A,F
Süß-Sauer Sauce -
Marillen -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppenudeln A
Kalbsrahmgulasch A,G
Erdäpfelknödel A,C

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



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

BIO-Gemüsebouillon L
mit Eierschöberl A,C
Bunte Bulgurpfanne A
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
mit Sonnenblumenkernen -

**Hühnerbrüstchen -
gebraten im Natursaft**
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Mexikanisches -
Mischgemüse
Marillen -

BIO-Erbsensuppe A,G
mit Croutons natur A
**BIO-Erdbeer-
palatschinken**
mit Vollkornmehl
BIO-Milch G

Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

vegetarisch

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

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
BIO-Gemüsenuggets A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Erbsen-Karotten-
gemüse natur

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

BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
Bohnensalat -
BIO-Vanillejoghurt G

Tagesmenü 4

schweinefleischfrei

BIO-Paprikahendl- A,G
Ragout
BIO-Kaiserspätzle A,C
Broccoli natur -
BIO-Apfel -

Spinatravioli A,C,G
Tomatenragout -
und Hartkäse gerieben C,G
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
mit Sonnenblumenkernen -
Gemischtes Kompott -

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

BIO-Spiralen A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Vanillejoghurt G

Jause 1

Kürbiskernbrot A,F
Kräutergervais G
dazu Gurke -

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

Mischbrot A
Putenstreichwurst -
BIO-Karotten -

BIO-Grahamweckerl A
Putenschinken -
roter Paprika -

Jause 2

Kürbiskernbrot A,F
Tilsiter G
dazu Gurke -

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

Mischbrot A
Butterkäse G
BIO-Karotten -

BIO-Grahamweckerl A
Eckerlkäse G
roter Paprika -

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus!

MA56
Volksschule

Woche 25
16.06. - 20.06.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!*



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

zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742