



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



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

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



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

Tagesmenü 3 vegetarisch

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

Tagesmenü 4

Hühnerreisfleisch -
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -
BIO-Apfel -

Jause 1

Kürbiskernbrot A,F
Putenschinken -
dazu Essiggurkerl M

Jause 2

Kürbiskernbrot A,F
Butterkäse G
dazu Essiggurkerl M

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

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

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

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

Mischbrot A
BIO-Butter G
Birne -

Laugenstangerl A,G
Eckerlkäse G
Kohlrabi -

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

Hühnerbrüschchen -
gebraten im Natursaft
Zartweizen A
BIO-Fisolen G
Nektarine -

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

Gemüseballchen A,C,G,L,N
Jasminreis -
Ratatouille -
Cheesecake A,C,G

BIO-Mohnstriezerl A
Edamer G
roter Paprika -

BIO-Mohnstriezerl A
Eiaufstrich C,M
roter Paprika -

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

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

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

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

Schweizerbrot A
Putenschwarze -
BIO-Karotten -

Schweizerbrot A
Drautaler G
BIO-Karotten -

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

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

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

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

BIO-Sonnenblumen- A
weckerl
Gouda G
dazu Gurke -

BIO-Sonnenblumen- A
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.

*) 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 MSC-C-51742

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