



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Gemüsebouillon ±
BIO-Suppennudeln A
Fischfilet Pomodoro A,D,G
 Cremige Polenta G
 Chinakohlsalat -
 Joghurtkräuterdressing C,G,M

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Gemüsebouillon ±
BIO-Suppennudeln A
Fischstäbchen A,D,G
BIO-Petersilkartoffeln -
 mit Sauce Tartare C,M
 Chinakohlsalat, BIO-Essig-Öl -

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Hörnchenauflauf A,C,G,L
BIO-Karottensalat -
Vollkorn-Schokokuchen A,C,F,G

Tagesmenü 4

Hühnerreisfleisch-
und Essiggurkerl M
Vollkorn-Schokokuchen A,C,F,G

BIO-Paprikahendl A,G
Ragout -
BIO-Kaiserspätzle A,G
BIO-Apfelkuchen A,G

BIO-Eiernockerl A,C,G
BIO-Roter Rübensalat -
BIO-Apfelkuchen A,G

Blümchensuppe A,C,L
Linsnbällchen G
Jasminreis -
 dazu Tomatenspalten-
 und Tsatsiki G

Blümchensuppe A,C,L
BIO-Linguine A
Sauce Bolognese v. Rind A,L
 und Hartkäse gerieben C,G
 dazu Gärtner Mix Salat -
 Joghurtkräuterdressing C,G,M

Gemüselasagne A,G
 dazu Grüner Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Joghurt-Topfencreme G

Hirse-Zucchini- A,C,M
Rindfleischlaibchen
Riffelkartoffeln -
BIO-Sonnengemüse -
Joghurt-Topfencreme G

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

Schweinsbraten im-
Natursafterl -
Semmelknödel A,G
BIO-Sauerkraut -
BIO-Banane -

Hühnerschnitzel geb. A,C,G
BIO-Risipisi -
 dazu Rahm-Gurkensalat G
Birnenkompott -

Kartoffel- C,G,L
Topfenlaibchen
Gemüsemischung natur -
 dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M
Birnenkompott -

BIO-Muschelnudeln A
BIO-Tomaten-Oberssee A,G
 dazu Rahm-Gurkensalat G
Vanillepudding G

BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf -
 dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Vanillepudding G

BIO-Gemüsebouillon ±
Reibteig A,G
BIO-Penne A
BIO-Frischkäsesauce A,G
BIO-Karottensalat -
Sonnenblumenkerne -

BIO-Gemüsebouillon ±
Reibteig A,G
Truthahnmedaillons G
 mit Kräuterbuttersauce -
BIO-Gemüsereis -

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
BIO-Topfenknödel A,C,G
 mit Zimt-Bröseln
Beerenröster -

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
BIO-Apfelstrudel A
BIO-Vanillesauce G

MA56
Volksschule

Woche 36
06.09. - 10.09.2021

- 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.

Spätsplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-31742

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