

Speiseplan 15.12.2025 – 20.02.2026

Woche 15 – 19.12.2025

Pasta ^{A,G} mit Thunfischsauce ^{A,F,G} (MSC Fischerei), Gurkensalat ^G, Obst

Cordon Bleu ^{A,C,G,3,4,5} mit Butterkartoffeln ^G, Ketchup, Rohkost, Gebäck ^{G,A,C,P,F,E,I,R}

Backerbsensuppe ^{A,C,F,G}, Blumenkohl-Schnitzel ^{A,C,F,G,I,P,Q,R} mit Kartoffelgratin ^G und Schnittlauch-Dip ^G,

Köttbullar in Rahmsoße ^{A,C,F,G,P,Q} mit hausgemachtem Kartoffelpüree ^G, Gurken Rohkost, Gebäck ^{G,A,C,P,F,E,I,R}

Brokkoli Suppe ^G, Nudeln ^{G,A} mit Paprikarahmsoße ^{A,G}, Rote-Beete-Salat

22.12.2025 – 05.01.2026 Weihnachtsferien

Woche 07 – 09.01.2026

BIO-Paprika Suppe ^G, Gegrilltes Schnitzel mit Butter-Brokkoli ^G, Naturreis ^G

Wiener Schnitzel ^{A,C,F,G} mit Kartoffel-Gurken-Salat ^{P,Q}, Erdbeer-Joghurt ^G

Backerbsen Suppe ^{A,C,F,G}, Pasta ^{A,G} mit Kinder-Carbonara (Schinken, Zucchini, Frischkäse) ^{A,C,F,G,P,Q,2,3,4,5}

Woche 12 – 16.01.2026

Karotten Suppe ^G, Käsespätzle ^{A,C,G}, mit Röstzwiebeln und Gurkensalat ^G

Currywurst mit Sauce ^{A,C,F,G,P,Q,2,3,4,5} Naturreis ^G, Obst

Rahm-Gulasch ^{A,F,G} mit Spätzle ^{A,C,G} und Salat ^{A,F,G,E,P,Q}, Gebäck ^{G,A,C,P,F,E,I,R}

Bauerntopf mit Gemüse ^{A,F,G}, Semmel ^G, Birnen-Joghurt ^G

Grießnockerl Suppe ^{A,F,G}, Backfisch ^{A,C,D,F,G,P,Q} (MSC Fischerei) mit Kartoffeln ^G und Karotten-Gemüse ^G

Woche 19 – 23.01.2026

Hähnchen-Curry mit Gemüse ^G und Naturreis ^{A,G}, Obst

Eierstich Suppe ^G, Fisch-Nuggests ^{A,C,G,Q} mit hausgemachtem Kartoffeln-Püree ^G, Karotten-Gemüse ^G und Remolade ^{G,C}

Gebackener Leberkäse ^{A,Q,,2,3,4,5,7} mit Kartoffel-Gurken-Salat ^{A,F,P,Q}, Gebäck ^{G,A,C,P,F,E,I,R}

Lasagne Bolognese ^{A,F,G,E,P,Q} mit gemischtem Salat ^{A,F,G,E,P,Q}, Mango-Creme ^G

Pastinaken-Suppe ^G, Pancakes ^{A,C,G} mit Zwetschgen

Woche 26 – 29.01.2026

Grießnockerl-Suppe^{A,F,G}, Pfannkuchen^{A,C,G} mit Erdbeerkompott, Obst

Vollkornnudeln^{A,G} mit Tomaten-Zucchini-Sauce^{A,G}, Salat und Käse^G, Gebäck^{G,A,C,P,F,E,I,R}

Kohlrabi Creme Suppe^G, Chicken Nuggets^{A,C,F,G,P,Q} mit hausgemachtes Kartoffelpüree^G,

Hähnchengeschnetzeltes mit Rahmsauce und Spätzle, Gurkensalat^G, Heidelbeer Joghurt^G,

Maultaschen Suppe^{A,G}, Griespudding^{A,G} mit Kirschkompost

Woche 02 – 06.02.2026

Blumenkohl-Suppe^G, Kaiserschmarrn^{A,C,G} mit Apfelmus^{3,6}

Piccata Milanese^{A,C,F,G} mit Pasta^{A,G} und Tomatensauce^{A,G,F}, Obst

Kartoffelrahmsuppe mit Würstchen^{A,C,F,G,P,Q,2,4,5} und Semmel^A, Gurkensalat^G, Gebäck^{G,A,C,P,F,E,I,R}

Braten^{G,P,Q} mit Knödel^S und Salat^{A,F,G,E,P,Q}, Himbeer Joghurt^G

Pfannkuchen Suppe^G, Vanille-Milchreis^{G,1} mit Kirschkompost

Woche 09 - 13.02.2026

Tomatencreme Suppe^G, Spätzle^{A,C,G} mit Champignon Rahmsoße^{A,G,F}, Rohkost

Pasta^{A,G} Bolognese^{A,F,C,G,P} mit Käse^G und Salat^{A,F,G,E,P,Q}, Obst

Schnitzel Wiener Art^{A,C,G} mit Kartoffel-Gurken-Salat^{A,F,P,Q}, Gebäck^{G,A,C,P,F,E,I,R}

Würstl Gulasch mit BIO-Gemüse^G und Semmel^A, Pfirsich Joghurt^G

Backerbsensuppe^{A,C,F,G}, Backfisch^{A,C,D,F,G,P,Q} (MSC Fischerei) mit Kräuterquark^G und Kartoffeln^G

16 - 20.02.2026 Faschingsferien

Änderungen nach Verfügbarkeit der Waren vorbehalten

Bei der Zubereitung der Speisen können Kreuzkontaminationen trotz aller Sorgfalt nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Allergene & Zusatzstoffe:

A Glutenhaltiges Getreide: Namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer sowie Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon.

B Krebstiere: z. B. Krabben, Garnelen, Hummer.

C Eier: und daraus gewonnene Erzeugnisse.

D Fische: und daraus gewonnene Erzeugnisse.

E Erdnüsse: und daraus gewonnene Erzeugnisse.

F Sojabohnen: und daraus gewonnene Erzeugnisse.

G Milch: und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).

I Schalenfrüchte: namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse usw.

P Sellerie: und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Q Senf: und daraus gewonnene Erzeugnisse.

R Sesamsamen: und daraus gewonnene Erzeugnisse.

S Schwefeldioxid und Sulfite.

T Lupinen: und daraus gewonnene Erzeugnisse.

U Weichtiere: und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Schnecken).

(1) Aroma

(2) mit Konservierungsstoffen

(3) mit Antioxidationsmittel

(4) mit Phosphat

(5) mit Nitritpökelsalz

(6) mit Süßungsmittel

(7) mit Säuerungsmittel

Es können bei der Zubereitung der Speisen, Kreuzkontaminationen trotz aller Sorgfalt nicht vollständig ausgeschlossen werden. Wir bitten Sie dies zu beachten.