

Speiseplan Schulen 23.02. – 10.04.2026

Woche 23 – 27.02.26

Pasta mit Rote-Linsen-Sauce ^{A,E,P,Q}, Käse ^G, Salat, Obst

Geschnetzeltes mit Rahmsoße ^{G,P,Q} und Spätzle ^{A,C,G}, Gebäck ^{G,A,C,P,F,E,I,R}

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

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

Maultaschen Suppe ^{A,C,G}, Vanille-Milchreis ^{G,1} mit Kirschkompott

Woche 02 – 06.03.26

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

Köttbullar in Rahmsoße ^{A,C,F,G,P,Q} mit hausgemachtem Spätzle ^{A,C,G}, Karotten 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,

Cordon Bleu ^{A,C,G,3,4,5} mit Butterkartoffeln ^G, Ketchup, Salat ^{A,F,G,E,P,Q}, Kirsch-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 09 – 13.03.2026

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 Nudeln ^{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

Pfannkuchen Suppe ^{A,C,G}, Griespudding ^{A,G} mit Kirschkompott

Woche 16 – 20.03.2026

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,

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 23 – 27.03.2026

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

Fisch-Nuggets ^{A,C,G,Q} mit hausgemachtem Kartoffeln-Püree ^G, Karotten-Gemüse ^G und Remolade ^{G,C},
Obst

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

Eierstich Suppe ^{G,C}, Pancakes ^{A,C,G} mit Zwetschgenröster

Änderungen nach Verfügbarkeit der Waren vorbehalten

Allergene & Zusatzstoffe:

A Glutenthaltiges 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.