











Schulen




Speiseplan vom

Mittagessen Menü 1		Mittagessen Menü 2	Menü 3/Pasta1 + Menü 4 /Pasta2		
Montag	02.12.19	E-NR	E-Nr.	E-Nr.	
Rindfleischsuppe mit Buchstabennudeln	14a.15.23.	Rindfleischsuppe mit Buchstabennudeln	14a.15.23.	Rindfleischsuppe mit Buchstabennudeln	14a.15.23.
Frikadelle vom Schwein	14a.15.17.	Farfallenudeln	14a.15.	Bandnudeln mit	14a.15.
Senfsauce	24.	mit		Menü 3	Menü 4
mit Kartoffeln		5. Grillgemüse		Carbonara	14a.16.
Gemüsesalat	23.	und frischen Kräutern		mit Putenschinken	Tomatensoße
Obst der Saison	8.	Gemüsesalat	23.	Salat, Reibkäse	14a.
		Obst der Saison	8.	Obst der Saison	16.
Dienstag	03.12.19	E-NR	E-Nr.	E-Nr.	
Blumenkohlcremesuppe	14a.16.23.	Blumenkohlcremesuppe	14a.16.23.	Blumenkohlcremesuppe	14a.16.23.
Mediterranes		Kartoffelpuffer	14a.15.16.	Spirelli mit	14a.15.
Rindergulasch an		mit Zimt-Zucker		Menü 3	Menü 4
Spiralnudeln	14a.15.	und		Geflügelrahmsoße	14a.16.
dazu ein		Rhababerkompott			Tomatensoße
Blattsalat-Mix		Schoko - Pudding	1.16.	Salat, Reibkäse	14a.
mit Italien Dressing		Schoko - Pudding	1.16.	Salat, Reibkäse	16.
Schoko - Pudding	1.16.			Schoko - Pudding	1.16.
Mittwoch	04.12.19	E-NR	E-Nr.	E-Nr.	
Zwiebelsuppe	23.	Zwiebelsuppe	23.	Zwiebelsuppe	23.
Hähnchenbrust		Älplermakronen	5.14a.15.16.	Spaghetti mit	14a.15.
an mediterraner Tomatensoße		mit Käse überbacken	16.	Menü 3	Menü 4
dazu		Röstzwiebeln	14a	Rinderbolognese	14a.16.
Gnocchi	14a.15.	dazu Apfelsmus			Tomatensoße
und ein Blattsalat-Mix				Salat, Reibkäse	16.
an French Dressing	24.			Buttermilch - Dessert Mango	16.
Buttermilch - Dessert Mango	16.	Buttermilch - Dessert Mango	16.		
Donnerstag	05.12.19	E-NR	E-Nr.	E-Nr.	
Spinatcremesuppe	14a.16.23.	Spinatcremesuppe	14a.16.23.	Spinatcremesuppe	14a.16.23.
Westernpfanne an		Kichererbseneintopf	23.26.	Hörnle mit	14a.15.
Bratensauce mit		mit einem		Menü 3	Menü 4
Hackbällchen vom	14a.15.17.	kleinen		Käsesoße	14a.16.
Schwein, dazu ein		Mehrkornbrötchen	14a-g.		Tomatensoße
Kohlrabisalat in				Salat, Reibkäse	16.
Joghurt Dressing	16.			Mandarine - Mascarpone Creme	16.
Mandarine - Mascarpone Creme	16.	Mandarine - Mascarpone Creme	16.		
Freitag	06.12.19	E-NR	E-Nr.	E-Nr.	
Fischkraftbrühe mit Gemüsebrunoises	18.23.			Fischkraftbrühe mit Gemüsebrunoises	18.23.
Seelachsfilet gegrillt an	18.			Bunte Nudeln mit	14a.15.
Zitronengrassauce				Menü 3	Menü 4
mit Fenchelgemüse				Geflügelrahmsoße	14a.16.
dazu Dillkartoffeln				mit Hähnchenbruststreifen	Tomatensoße
Obst der Saison	5.			Salat, Reibkäse	14a.
				Obst der Saison	16.

Unsere Speisen sind mit Unjodiertem Salz gewürzt, Änderungen vorbehalten!







Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:
Küche Tel. 07623/ 4707000
Das Angebot wird innerhalb der Woche verändert.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!!
und wir freuen uns auf Ihren Besuch
Wir hoffen wir haben Ihr Interesse geweckt

-  = Fisch
-  = Glutenhaltig
-  Enthält Schweinefleisch

Zusatzstoffe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Farbstoffe 2. Konservierungsmittel 3. Süßungsmittel 4. Phosphate 5. Antioxidationsmittel 6. Geschmacksverstärker 7. Phenylalaninquelle 8. Gewacht 9. Schwefeldioxid 10. Glutamat 11. Ascorbinsäure 12. Rausch 13. Natriit-Pökeisalz 28. geschwärzt 29. koffeinhaltig
Allergene	<ol style="list-style-type: none"> 14. Glutenhaltige Getreide <ul style="list-style-type: none"> a. Weizen b. Dinkel c. Roggen d. Gerste e. Hafer f. Hybrid-Getreide g. Kamut/ Ahornausweizen 15. Ei-Eierzeugnisse 16. Milchs- Milchherzeugnisse 17. menschlich Laktose 18. Fisch + Fischeherzeugnisse 19. Krebstiere 20. Erdnüsse + Erdnusserezeugnisse 21. Sojabohnen + Sojabohnerezeugnisse 22. Schalenfrüchte <ul style="list-style-type: none"> a. Mandel b. Haselnüsse c. Walnüsse d. Sonstige (Pecanüsse, Cashewnüsse Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse Queenslandnüsse) 23. Sellerie + Sellerieherzeugnisse 24. Senf + Sellerieherzeugnisse 25. Sesamsamen + daraus gewonnene Erzeugnisse 26. Lupine + Hülsenfrüchte 27. Weichtiere 30. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/ kg oder l. ausgedrückt als SO2
Kennzeichnung von LM für religiöse/ ethische Gruppen:	<ol style="list-style-type: none"> 17. Schweinefleisch

Speiseplan vom

Mittagessen Menü 1		Mittagessen Menü 2		Menü 3/Pasta1 + Menü 4 /Pasta2
Montag	09.12.19	E-NR	E-Nr.	
Käsecremesuppe		23.	Käsecremesuppe	23.
Kaiserschmarren mit Vanillesoße		14a.15.16.	Hörnle mit Rinderbolognese und Reibkäse	14a.15.23.
Apfelmus		1.16.	Apfelmus	16.
Dienstag	10.12.19	E-NR	E-Nr.	
Rote Bete Cremesuppe		16.23	Rote Bete Cremesuppe	16.23
Steirische Backendl mit Kürbiskernen dazu Bratenjus nach Bedarf mit Pommes frites und ein bunter Blattsalat Balsamico Dressing Obst der Saison		14a.	Veg. gefüllte Paprika mit Käse überbacken Kräuter der Provence-Soße dazu Pommes frites und ein bunter Blattsalat Balsamico Dressing Obst der Saison	14a.16.
Mittwoch	11.12.19	E-NR	E-Nr.	
Hühnerbrühe mit Eiermuschel-Nudeln Kohlroulade an Specksoße mit Kräuterspätzle Dazu ein Blattsalat-Mix French Dressing Erdbeerpudding		14a.15.23.15.16.17.24.12.13.14a.17.14a.15.24.	Hühnerbrühe mit Eiermuschel-Nudeln Rote Beete-Gnocchi an grüner Pesto Dazu ein Blattsalat-Mix French Dressing Erdbeerpudding	14a.15.23.14a.16.22a-d.24.1.16.
Donnerstag	12.12.19	E-NR	E-Nr.	
Spargelcremesuppe Tafelspitz an Meerrettichsoße Bouillonkartoffeln dazu ein Wurzelgemüse Waldfrucht-Joghurt-Creme		16.23.14a.23.5.23.23.1.16.	Spargelcremesuppe Spaghetti Tomatensoße mit Reibkäse dazu Endiviensalat an Joghurtsalatsoße Waldfrucht-Joghurt-Creme	16.23.14a.16.23.16.24.1.16.
Freitag	13.12.19	E-NR	E-Nr.	
Fritattensuppe "Fischpfanzerl" Fischfrikadelle mit Remouladensoße dazu ein Kartoffel- und ein Rote Beetesalat Obst der Saison		14a.15.23.14a.16.18.14a.16.24.5.23.24.	Fritattensuppe Bunte Nudeln mit Geflügelrahmsoße mit Hähnchenbruststreifen Salat, Reibkäse Obst der Saison	14a.15.23.14a.15.14a.16.16.

Unsere Speisen sind mit Unjodiertem Salz gewürzt, Änderungen vorbehalten!

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Küche Tel. 07623/ 4707000




Das Angebot wird innerhalb der Woche verändert.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!!

und wir freuen uns auf Ihren Besuch

Wir hoffen wir haben Ihr Interesse geweckt

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!!

-  = Fisch
-  = Glutenhaltig
-  Enthält Schweinefleisch

Zusatzstoffe	1. Farbstoffe
	2. Konservierungsmittel
	3. Süßungsmittel
	4. Phosphate
	5. Antioxidationsmittel
	6. Geschmacksverstärker
	7. Phenylalaninquelle
	8. Gewächst
	9. Schwefeldioxid
	10. Glutamat
	11. Ascorbinsäure
	12. Rauch
	13. Nicht-Pökelsalz
	28. geschwärtzt
	29. koffeinhaltig
Allergene	14. Glutenhaltige Getreide
	a. Weizen
	b. Dinkel
	c. Roggen
	d. Gerste
	e. Hafer
	f. Hybrid-Getreide
	g. Kamut/ Khorsamweizen
	15. Ei-Erzzeugnisse
	16. Milch/ Milchzuckererzeugnisse einschließlich Laktose
	18. Fisch + Fischzuckererzeugnisse
	19. Krebstiere
	20. Erdnüsse + Erdnusszuckererzeugnisse
	21. Sojabohnen + Sojabohnenerzeugnisse
	22. Schalenfrüchte
	a. Mandel
	b. Haselnüsse
	c. Walnüsse
	d. Sonstige (Pecanüsse, Cashewnüsse Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse Queenslandnüsse)
	23. Sellerie + Selleriezuckererzeugnisse
	24. Senf + Senfzuckererzeugnisse
	25. Sesamsamen + daraus gewonnene Erzeugnisse
	26. Lupine + Hülsenfrüchte
	27. Weichtiere
	30. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/ kg oder 1. ausgedrückt als SO2
	17. Schweinefleisch