



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Rindsuppe -
Grießnockerl A,C
Gemüsebällchen A,C,G,L,N
Vollkorncouscous A
Mediterranes Gemüse -

Putenmedaillons L
im Natursaft
BIO-Petersilkartoffeln -
BIO-Babykarotten G
Vanillepudding G

Bunter Hörnchen- A,C,G,M
Nudeltopf
mit Fleischbällchen
Mexikanischer Salat -
Gemischtes Kompott -

Fischfilets gebacken A,C,D,G
Kartoffelsalat -
BIO-Erbisen natur G
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Mürbe Schnecke A,G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Rindsuppe -
Grießnockerl A,C
Vollkornspaghetti A
Puten-Carbonarasauce A,C,G
Chinakohlsalat -
Essig-Öl-Dressing -

Gemüsecurry A,G,M
Jasminreis -
Vanillepudding G

Rindfleisch gekocht -
BIO-Salzkartoffeln -
Kohlrabi natur G
Gemischtes Kompott -

Fischfilet Pomodoro A,D,F,G,L
Cremige Polenta G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Mürbe Schnecke A,G

Tagesmenü 3 vegetarisch



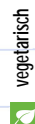
BIO-Broccolicremesuppe A,G
Buttermilchscharren A,C,G
Marillenröster -

Geröstete Knödel A,C,G
dazu Grüner Salat -
Essig-Öl-Dressing -
BIO-Äpfel -

Tomaten- G
Basilikumrisotto
Muffin Schoko-Banane A,C,G

BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
Spinatravioli A,C,G
Käsesauce G
dazu Gärtner Mix Salat -
Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 4



BIO-Broccolicremesuppe A,G
BIO-Topfen- A,C,G
Palatschinken
BIO-Vanillesauce G

BIO-Nudelauflauf A,C,G
dazu Grüner Salat -
Essig-Öl-Dressing -
BIO-Äpfel -

BIO-Rinds- A,G,L
Geschnetzeltes
Kartoffelröllchen -
Muffin Schoko-Banane A,C,G

BIO-Rindsuppe -
Kräutertropfteig A,C
Pulled Chicken -
Fladenbrot A,F,G,N
Tsatsiki G

Jause 1



BIO-Semmel A
Polnische -
und Essiggurkerl M

Dachsteinbrot A
Tilsiter G
Kohlrabi -

Mischbrot A
BIO-Butter G
Erdbeermarmelade -

BIO-Grahamweckerl A
Frühlingsaufstrich G,M
Birne -

Jause 2

Karottenbrot A,F
Eckerlkäse G
Banane -

Laugengebäck A,G
BIO-Butter G
Radieschen -

Sonnenblumenweckerl A
Edamer G
dazu Gurke -

BIO-Vollkornbrot A
Eiaufstrich C,M
grüner Paprika -

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus.

**MA56
Volksschule**

Woche 18
29.04. - 03.05.2019

- Mit Brief und Siegel -
**Ausgewogen und
nachhaltig!**



40% BIO-ANTEIL

**„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“**

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

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Falafel C
 BIO-Reis -
 Tsatsiki G
 Chinakohlsalat -
 Essig-Öl-Dressing -
 Himbeercreme G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Pizza-Nudeln A,C,G
 Chinakohlsalat -
 Essig-Öl-Dressing -
 Himbeercreme G

Tagesmenü 3 vegetarisch

Gemüseschnitzel A,C,G,L
 BIO-Salzkartoffeln -
 mit Sauce Tartare C,M
 Pfirsichkompott -

Tagesmenü 4

Hühnerschnitzel geb. A,C,G
 Kartoffelsalat -
 Pfirsichkompott -

Jause 1

Kürbiskernbrot A,F
 Curry-Aufstrich F,L,M
 Cocktailtomaten -

Jause 2

BIO-Semmel A
 Frischkäse G
 frischer Schnittlauch -

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
Beerenaufstrich A,C,G
 BIO-Milch G

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
Flaumige Marillen- A,C,G
Knödel mit Bröseln
 BIO-Milch G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
Gemüselasagne A,G
 dazu Sport Mix Salat -
 Essig-Öl-Dressing -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
Veggie-Burger A,C,G,L
BIO-Frischkäsesauce A,G
 dazu Sport Mix Salat -
 Essig-Öl-Dressing -

BIO-Dinkel- A,F
Vollkornweckerl
BIO-Butter G
 Birne -

Schweizerbrot A
Emmentaler G
 dazu Gurke -

Spinat-Cannelloni A,C,G
 mit Tomatenragout
 dazu Grüner Salat -
 Essig-Öl-Dressing -
 Sonnenblumenkerne -
 Marillenkuchen A,C

Chili sin Carne A,F
 BIO-Naturreis -
 Marillenkuchen A,C

Zartweizenrisotto A,C,G
 dazu Grüner Salat -
 Essig-Öl-Dressing -
 BIO-Fruchtjoghurt G

**Putenknackwurst -
gebraten**
BIO-Stampf- G
 kartoffelpüree
 BIO-Erbsen natur G
 BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Roggenbrot A
Putenstreichwurst -
Radieschen -

BIO-Grahamweckerl A
Bärlauchaufstrich G,L,M
 Banane -

Gourmetino-Suppe A,C
**Schweinsbraten im -
Naturafterl**
 Erdäpfelknödel A,C
 Warmer Krautsalat -

Gourmetino-Suppe A,C
BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
 dazu Eisbergsalat -
 Essig-Öl-Dressing -

BIO-Gemüsebouillon L
 mit Backerbsen A,C,G
Treccine A,C
 Kräuter-Ricottasauce A,G
 dazu Eisbergsalat -
 Essig-Öl-Dressing -

**BIO-Rindsuppe -
mit Backerbsen A,C,G**
Kabeljaufilet geb. A,D
 BIO-Reis -
 Broccoli natur -

BIO-Kornspitz A,F
Putenschinken -
Snackgemüse PaprikaMix -

Dachsteinbrot A
BIO-Butter G
Snackgemüse PaprikaMix -

Lauchrahmnudeln A,C,G
 mit Hühnerstreifen
 BIO-Roter Rübensalat -
 Kiwi -

Beefburger A,C,M
 Kräuterkartoffeln -
 BIO-Fisolen G
 dazu Gärtner Mix Salat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M
 Kiwi -

BIO-Polentaherzen -
 Feines Rahmgemüse G
 Schoko-Kokoskuchen A,C,G

BIO-Käse Tortelloni A,C,G
Wiener Tomatensauce A
 dazu Gärtner Mix Salat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M
 Schoko-Kokoskuchen A,C,G

BIO-Weißbrot A
Drautaler G
 dazu Gurke -

BIO-Vanillejoghurt G
BIO-Müsli flocken A

MA56
Volksschule

Woche 19
06.05. - 10.05.2019

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



40% BIO-ANTEIL

"In BIO sind wir Klassenbester!"

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

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

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



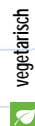
BIO-Rindsuppe -
Leberknödel A,C
Vollkornspiralen A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
Chinakohl mit Essig-Öl -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Rindsuppe -
Leberknödel A,C
BIO-Gnocchi A
Basilikum-Pesto C,G
Chinakohlsalat -
Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 3 vegetarisch



Minestrone A,C,G,L
Pancakes A,C,G
Weichselkompott -

Tagesmenü 4

Minestrone A,C,G,L
BIO-Milchreis G
Kakaozucker F

Jause 1

Sonnenblumenweckerl A
Edamer G
Karotten -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Gervais Natur G
BIO-Apfel -

BIO-Rindgulasch A
BIO-Salzkartoffeln -
Joghurt-Topfcreme G

BIO-Gemüserösti C
auf Salatplatte -
mit Tomaten- und -
Karottensalat
BIO-Kornspitz A,F
Joghurt-Topfcreme G

BIO-Pizza A,G
Margherita
auf Wunsch: Salat -
Banane -

BIO-Pizza mit Käse A,G
und Putenschinken
auf Wunsch: Salat -
Banane -

Schweizerbrot A
Putenextra M
grüner Paprika -

Laugengebäck A,G
BIO-Butter G
dazu Gurke -

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Feine Lachswürfel A,D,G
in Rahmsauce
Vollkornmakaroni A

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Fischburger paniert A,C,D,G
BIO-Reis -
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Frischkäsetaschen A,C,G
Gemüse Mischung natur -
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Rindsuppe -
BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Rindfleisch- A,C,G
Palatschinken
Tomatenragout -

Topfengolatsche A,C,G
Kakaomilch G

BIO-Weißbrot A
Tilsiter G
Radieschen -

Eiernockerl A,C,G
BIO-Roter Rübensalat -
Vollkorn-Schokokuchen A,C,F,G

BIO-Paprikahendl- A,G
Ragout
BIO-Kaiserspätzle A,C
Vollkorn-Schokokuchen A,C,F,G

Karfiol-Käse- A,C,G
medaillons
BIO-Reis -
BIO-Tomaten-Obersauce A,G
Schokopudding G

Röstinchen -
BIO-Gemüseallerlei G
Schokopudding G

BIO-Vollkornbrot A
BIO-Butter G
Kiwi -

BIO-Dinkel- A,F
Vollkornweckerl
Curry-Aufstrich F,L,M
Karotten -

Geflügelrisotto C,G
Gurkensalat G
Mandarinenkompott -

BIO-Kartoffel-Nudel- A,C,G
auflauf mit Faschiertem
dazu Grüner Salat -
Essig-Öl-Dressing -
Mandarinenkompott -

BIO-Penne A
BIO-Frischkäsesauce A,G
dazu Grüner Salat -
Essig-Öl-Dressing -
BIO-Zitronenkuchen A,C

Fasch. Putenlaibchen A,C,G,M
gebacken
Kartoffelpüree G
BIO-Erbsen natur G
BIO-Zitronenkuchen A,C

BIO-Mohnstriezerl A
Thunfischaufstrich C,D,G,M
dazu Gurke -

Kürbiskernbrot A,F
Drautaler G
Kohlrabi -

**MA56
Volksschule**

Woche 20
13.05. - 17.05.2019

- Mit Brief und Siegel -
**Ausgewogen und
nachhaltig!**



40% BIO-ANTEIL

**„In BIO sind wir Klassen-
bester!“**

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

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.



DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Rindsuppe -
mit Vollkornfrittaten C,G
Spinat-Erdäpfelstrudel A,C,G
Chinakohlsalat -
Essig-Öl-Dressing -

Frühlingsrollen veg. A,F,N
Kung Fu-Gemüse -
Jasminreis -
Bananencreme G

Hühnerbruststückchen -
natur
auf Salatplatte -
Sonnenblumenweckerl A
Dinkel-Vollkornkuchen A,C,G
mit Rhabarber

BIO-Linguine A
Bolognese vom Rind A,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Grüner Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Nektarine -

BIO-Erbsensuppe A,G
Buttermilchscharren A,C,G
Erdbeer-Pfirsichmark -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Rindsuppe -
mit Vollkornfrittaten C,G
Esterhazy A,G,L
Geschnezeltes
Vollkornmakaroni A
Chinakohl mit Essig-Öl -

BIO-Erdäpfelgulasch A
Bananencreme G

Grillkäse G
auf Salatplatte -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Sonnenblumenweckerl A
Dinkel-Vollkornkuchen A,C,G
mit Rhabarber

Gemüsebällchen A,C,G,L,N
BIO-Reis -
Letschogemüse -
Nektarine -

BIO-Erbsensuppe A,G
BIO-Apfelstrudel A
BIO-Vanillesauce G

Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

vegetarisch

Vollkornspaghetti A
Wiener Tomatensauce A
Chinakohlsalat -
Essig-Öl-Dressing -
Ananaskompott -

Blümchensuppe A,C,L
Krautfleckerl A,C
auf Wunsch: Salat -

Kichererbsen-Eintopf -
Vollkorncouscous A
BIO-Vanillejoghurt G

Spätzlepfanne A,C,G
dazu Grüner Salat -
Essig-Öl-Dressing -
Konfettikuchen A,C,E,F

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Sternchen A
BIO-Kartoffelgratin C,G
BIO-Kaisergemüse G

Tagesmenü 4

schweinefleischfrei

Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Petersilkkartoffeln -
Schnittlauch-Dip C,G,M
Ananaskompott -

Blümchensuppe A,C,L
Fischfilets gebacken A,C,D,G
BIO-Reis -
dazu Sport Mix Salat -
American Dressing C,G,M

Putenbratwürstel G
BIO-Erdäpfelscharren -
BIO-Sauerkraut -
BIO-Vanillejoghurt G

Schweinsrahmgulasch A,G
Semmelknödel A,C
Konfettikuchen A,C,E,F

Hühnerbouillon -
BIO-Sternchen A
Gemüseudelpfanne A,G

Jause 1

Dachsteinbrot A
Emmentaler G
Radieschen -

BIO-Grahamweckerl A
Kantwurst -
und Essiggurkerl M

BIO-Semmel A
BIO-Butter G
frischer Schnittlauch -

BIO-Milchkipferl A,C,G
BIO-Fruchtjoghurt G

Mischbrot A
Putenschinken -
Kohlrabi -

Jause 2

BIO-Dinkelbrot A,G,N
Gervais Kräuter G
Birne -

Karottenbrot A,F
BIO-Butter G
Cocktailtomaten -

BIO-Mohnstriezerl A
Eiaufstrich C,M
roter Paprika -

BIO-Vollkornbrot A
Gouda G
Karotten -

Sonnenblumenweckerl A
mit Heurigenaufstrich G,M
und Essiggurkerl M

MA56
Volksschule

Woche 21
20.05. - 24.05.2019

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



40% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“

*) 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



DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Gemüsebouillon L
Suppenudeln A,C
Fischstäbchen A,D,G
BIO-Petersilkartoffeln -
Chinakohlsalat -
Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Gemüsebouillon L
Suppenudeln A,C
Zartweizen- A,D
Fischpfanne
Chinakohlsalat -
Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 3 vegetarisch

laktosefrei

vegetarisch

Käsespätzle A,C,G
BIO-Roter Rübensalat -
BIO-Äpfel -

Tagesmenü 4

schweinefleischfrei

Frankfurter vom Rind -
BIO-Erdäpfelschmarren -
BIO-Fisolen G
BIO-Äpfel -

Jause 1

BIO-Dinkel- A,F
Vollkornweckerl
Eckerlkäse G
Pfirsich -

Jause 2

Schweizerbrot A
Edamer G
grüner Paprika -

Hirse-Zucchini- A,C,M
Rindfleischlaibchen
Riffelkartoffeln -
Sonnengemüse -
Ameisenkuchen A,C,F

Kartoffel- C,G,L
Topfenlaibchen
Erbsen-Karottengemüse -
Schnittlauch-Dip C,G,M
Ameisenkuchen A,C,F

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
BIO-Palatschinken A,C,G
zum selber Füllen
Erdbeermarmelade -
Marillenmarmelade -
BIO-Milch G

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
Kirschensticks A,C,G
in Semmelbrösel
BIO-Milch G

BIO-Weißbrot A
Putenkrakauer -
dazu Gurke -

BIO-Semmel A
Bärlauchaufstrich G,L,M
Kohlrabi -

Chili con carne -
vom Rind
dazu Grüner Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Fladenbrot A,F,G,N
Himbeercreme G

Truthahnmedaillons G
mit Kräuterbuttersauce
BIO-Reis und Broccoli -
dazu Grüner Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Himbeercreme G

BIO-Muschelnudeln A
BIO-Tomaten-Obersauce A,G
Marillenkuchen A,C

Makkaroniauflauf A,C,G
dazu Grüner Salat -
Essig-Öl-Dressing -
Marillenkuchen A,C

Laugengebäck A,G
BIO-Butter G
Karotten -

Kürbiskernbrot A,F
Tilsiter G
Banane -

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus.

BIO-Grießsuppe A,G,L
Schweins- A,G
geschnetzeltes
BIO-Reis -

BIO-Grießsuppe A,G,L
Vollkornspiralen A
BIO-Geflügel- A,L
bolognese

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienuudeln A
Omelette C,G
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Cremespinat A,G

BIO-Rindsuppe -
BIO-Fantasienuudeln A
Hühnerreisfleisch -
und Essiggurkerl M

BIO-Kornspitz A,F
Putencabanossi -
und Essiggurkerl M

Mischbrot A
BIO-Butter G
Karotten -

MA56
Volksschule

Woche 22
27.05. - 31.05.2019

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



40% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Sternaltersuppe A,C,L
Rindfleischlasagne A,G,L
 Chinakohlsalat -
 Essig-Öl-Dressing -
 Sonnenblumenkerne -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Sternaltersuppe A,C,L
Tomaten- G Basilikumrisotto
 Chinakohlsalat -
 Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Pizza mit Spinat und Käse A,G
 nach Wunsch: Salat -
 Brownie A,C,F

Tagesmenü 4

Gemüsecurry A,G,M
 Jasminreis -
 Brownie A,C,F

Jause 1

Karottenbrot A,F
Liptauer mild D,G,M
 roter Paprika -

Jause 2

BIO-Dinkel- A,F
Vollkornweckerl
Emmentaler G
 Cocktailtomaten -

Gebackenes Gemüse A,C,G
 Kräuterkartoffeln -
 Joghurt-Kräutersauce C,G,M
 Schokopudding G

Kalbsrahmgulasch A,G
BIO-Kaiserspätzle A,C
 dazu Grüner Salat -
 Essig-Öl-Dressing -
 Schokopudding G

BIO-Linguine A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
 dazu Eisbergsalat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M
 Frischer Fruchtsalat -

Faschierte Laibchen A,C,M
 Kartoffelpüree G
BIO-Feinschmecker-
 Gemüse natur
 Frischer Fruchtsalat -

Sonnenblumenweckerl A
BIO-Butter G
BIO-Apfel -

Dachsteinbrot A
Kürbisaufstrich F
 dazu Gurke -

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
BIO-Reisaufbau C,G
 mit Apfelstückchen
 Gemischtes Kompott -

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
BIO-Grießkoch nach "Großmutter's Art"
 Kakaozucker F

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

Hühnerbouillon -
 mit Backerbsen A,C,G
Cremige Käseknödel A,C,G
 dazu Gärtner Mix Salat -
 Essig-Öl-Dressing -

BIO-Roggenbrot A
Wienerwurst -
 Cocktailtomaten -

Laugengebäck A,G
 mit Heurigenaufstrich G,M
 gelber Paprika -

Treccine A,C
 Kräuter-Ricottasauce A,G
 dazu Sport Mix Salat -
 Essig-Öl-Dressing -
 Kiwi -

Spinat-Ricotta- knödel A,C,G
BIO-Salzkartoffeln -
 dazu Sport Mix Salat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M
 Kiwi -

Kartoffelpuffer -
BIO-Gemüseallerlei G
BIO-Fruchtjoghurt G

Hühnerkeulen gegr. -
BIO-Reis -
 Erbsen-Karottengemüse -
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Mohnstriezel A
Gouda G
 dazu Gurke -

BIO-Dinkelbrot A,G,N
BIO-Butter G
 Marillenmarmelade -

Hühnerbrüstchen -
 gebraten im Natursaft
Zartweizen A
BIO-Fitgemüse G
BIO-Apfelkuchen A,C

Schweizer Wurstsalat G,M
BIO-Dinkel- A,F
Vollkornweckerl
BIO-Apfelkuchen A,C

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Nudel-Gemüsesalat A,C,G,M
Sonnenblumenweckerl A

BIO-Rindsuppe -
Reibteig A,C
Fischburger paniert A,C,D,G
BIO-Petersilkartoffeln -
 dazu Eisbergsalat -
 American Dressing C,G,M

BIO-Vollkornbrot A
Putenextra M
 Karotten -

BIO-Kornspitz A,F
BIO-Butter G
 Nektarine -

MA56 Volksschule

Woche 23

03.06. - 07.06.2019

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und nachhaltig!



40% BIO-ANTEIL

"In BIO sind wir Klassenbester!"

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

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

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.



DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



Tagesmenü 3
vegetarisch

Tagesmenü 4

Jause 1

Jause 2

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.



Schulfrei! -



BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Gemüse- A,L,M
Linseneintopf
Serviettenknödel A,C,G
Chinakohl mit Essig-Öl -



BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
Gemüse nudeltaschen A,C,G
in Tomatensauce



BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Rindfleisch- A,C,M
Bulgurlaibchen
Cremige Polenta G
Chinakohl mit Essig-Öl -



Kürbiskernbrot A,F
Putenstreichwurst -
gelber Paprika -



BIO-Mohnstriezel A
BIO-Butter G
Nektarine -



BIO-Tomatencremesuppe G
mit Croutons natur A
Wildlachsbällchen A,D,G
mit Frischkäsesauce
BIO-Salzkartoffeln -
Broccoli natur -



BIO-Tomatencremesuppe G
mit Croutons natur A
Seehecht nuggets A,D,F,L
in Backteig
Kung Fu-Gemüse -
Jasminreis -



BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
BIO-Penne A
BIO-Kräuterrahmsauce A,G
Tomaten Spalten -
Essig-Öl-Dressing -



BIO-Rindsuppe -
Grießnockerl A,C
Fleischbällchen v Huhn A,C,M
BIO-Naturreis -
BIO-Fitgemüse G
Schnittlauch-Dip C,G,M



BIO-Milchkipferl A,C,G
BIO-Fruchtjoghurt G



BIO-Weißbrot A
Drautaler G
roter Paprika -



BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Gemischtes Kompott -



Hühnerbruststückchen -
natur
auf Salatplatte -
dazu Fladenbrot A,F,G,N
Sonnenblumenkerne -
Gemischtes Kompott -



Grillkäse G
auf Salatplatte -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
dazu Fladenbrot A,F,G,N
Vanillepudding G



Karfiol-Käse- A,C,G
medaillons
Rahmspinat A,G
Vanillepudding G



Schweizerbrot A
Putenschwarze -
und Essigurkerl M



Sonnenblumenweckerl A
Frühlingsaufstrich G,M
Radieschen -



Rindsgeschnetzeltes A,G,M
Stroganoff
Vollkornmakaroni A
BIO-Kakaokuchen A,C



Eiernockerl A,C,G
dazu Grüner Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Kakaokuchen A,C



Gemüsestäbchen A,C,G,L
BIO-Petersilkkartoffeln -
BIO-Schnittlauchsauce A,G
Pfirsich -



Vollkornspaghetti A
Bolognese vom Rind A,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Grüner Salat -
Essig-Öl-Dressing -
Pfirsich -



BIO-Semmel A
BIO-Butter G
Mini-Gurken -



BIO-Roggenbrot A
BIO-Hummus natur F,N
Mini-Gurken -

MA56
Volksschule

Woche 24
10.06. - 14.06.2019

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



40% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“

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

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. aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Broccolicremesuppe A,G
BIO-Mostviertler A,C,G
Apfelschmarren
BIO-Milch G

Fasch. Putenlaibchen
A,C,G,L,M
im Natursaft
BIO-Petersilkartoffeln -
Karfiol natur -
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Hühnerbouillon -
Leberknödel A,C
Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Reis -
Tsatsiki G

Florentiner Nudeln A,C,G
mit Hühnerbruststücken
Bohnensalat -
BIO-Apfel -

Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



BIO-Broccolicremesuppe A,G
Flaumige Erdbeer- A,C,G
Fruchtknödel
BIO-Milch G

Kichererbsen-Eintopf -
BIO-Naturreis -
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Hühnerbouillon -
Leberknödel A,C
BIO-Rindsgulasch A
Vollkornspiralen A
dazu Sport Mix Salat -
Essig-Öl-Dressing -

BIO-Faschierter A,C,G
Braten
BIO-Stampf- G
kartoffelpüree
BIO-Fitgemüse G
BIO-Apfel -

Tagesmenü 3
vegetarisch

laktosefrei

Blümchensuppe A,C,L
Spinat-Erdäpfelstrudel A,C,G
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Tortellini A,C,G
in Tomatensauce
dazu Eisbergsalat -
Essig-Öl-Dressing -
BIO-Naturjoghurt mit G
Mangomus -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
BIO-Gemüse- A,C,F,G
palatschinken-Auflauf
BIO-Schnittlauchsauce A,G

Chili sin Carne A,F
BIO-Reis -
Vollkorn-Schokokuchen A,C,F,G

Tagesmenü 4

vegetarisch

Blümchensuppe A,C,L
Fleischnudeln A
Chinakohlsalat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Käsespätzle A,C,G
dazu Eisbergsalat -
Essig-Öl-Dressing -
BIO-Naturjoghurt mit G
Mangomus -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
Pazifische Scholle A,D
gebacken
Bratkartoffeln -
Broccoli natur -

Pariser Schnitzel A,C,G
BIO-Risipisi -
dazu Rahm-Gurkensalat G
Vollkorn-Schokokuchen A,C,F,G

Jause 1

schweinefleischfrei

BIO-Vollkornbrot A
Edamer G
roter Paprika -

BIO-Kornspitz A,F
BIO-Butter G
frischer Schnittlauch -

Mischbrot A
Putenschinken -
Kiwi -

Dachsteinbrot A
Polnische -
Radieschen -

Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

Karottenbrot A,F
Gouda G
Kohlrabi -

BIO-Milchkipferl A,C,G
BIO-Butter G
Honig -

BIO-Semmel A
BIO-Butter G
frischer Schnittlauch -

Heute fällt
das Essen
aus -
schönen
Feiertag zu
Haus.

MA56
Volksschule

Woche 25
17.06. - 21.06.2019

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



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