

Speiseplan KW 36

1.9. - 5.9

MO	Gemüsesticks mit Kräuter-Topfendip Hühnchen süß-sauer mit Basmatireis und Jägersalat Apfelmus mit Keks	G M (6) A (3) A	Legende Allergene und Herkunft von Zutaten: Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs [B] Lupinen [P] Milch [G] Schalenfrüchte [H] Sellerie [L] Senf (M) Sesam [N] S02- Schwefel [O] Soja [F] Weichtiere [R] 1: Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5% EU ③ Geflügel 75% AUT 25% EU ④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤ Milch 95% AUT 5% EU (6) Milchprodukte 80% AUT 20%EU
DI	Leberknödelsuppe Grießschmarren mit Kompott Brot mit Aufstrich	A L (1,3) A C G (4,5) A G	
MI	Sternchensuppe Erdäpfelgulasch mit Semmel Schokoladenkuchen	A L A L (2) A C G (4,5)	
DO	Rohkost Wikinger Rindfleischbällchen in Tomatensaft mit Tricolornudeln Obst	G (6) A C (1,4)	
FR	Gemüsesuppe Gebackener Fisch mit Reis und Erdäpfelsalat Obstsalat	L A G C D M(4,5)	



Änderungen vorbehalten

Speiseplan KW 37

8.9. - 12.9.

MO	Rohkost Hühnerfleisch mit Risotto und buntem Salat Eis/Cornyriegel	G (6) A G (3) A G	Legende Allergene und Herkunft von Zutaten: Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs [B] Lupinen [P] Milch [G] Schalenfrüchte [H] Sellerie [L] Senf (M) Sesam [N] S02- Schwefel [O] Soja [F] Weichtiere [R] ① Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5% EU ③ Geflügel 75% AUT 25% EU ④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤ Milch 95% AUT 5% EU (6) Milchprodukte 80% AUT 20% EU 
DI	Minestrone Fruchtknödel Brot mit Aufstrich	A L A C G (4) A G	
MI	Gemüsesticks mit Kräuter-Topfendip Gebratener Leberkäse mit Erdäpfelpüree und Gurkerl Joghurtterrine mit Beerenröster	G (6) G (2, 5) G (6)	
DO	Profiterolsuppe Gemüseauflauf mit Salat Obst	A G A G L C (6)	
FR	Frittatensuppe Penne mit Tomaten – Thunfischsauce Topfen – Mürbteig – Kuchen	A L G C D A A C G (4,6)	

Änderungen vorbehalten

Speiseplan 37

15.9. - 19.9.

MO	Gulaschsuppe Käsespätzle mit grünem Salat Pudding	(1) A C G (6) G (5)
DI	Rohkost Schweinsbraten mit Krautsalat und Kartoffelknödel Obst	G (6) A C L M (2,4)
MI	Broccolicremesuppe Hühnergeschneitztes mit Kräuterrahmsauce und Couscous sowie gemischtem Salat Obst	G L A G (3,6)
DO	Rohkost Penne mit Räucherlachssauce, Parmesan und Mixsalat Weißes Schokoladenmousse mit Fruchtsauce	G (6) A G (6) G (5)
FR	Backerbsensuppe Kaiserschmarrn mit Kompott Brot mit Aufstrich	G L A G C(4,5) A G

Legende Allergene und Herkunft von Zutaten:

Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs [B] Lupinen [P]
Milch [G] Schalenfrüchte [H] Sellerie [L] Senf (M) Sesam [N] S02-
Schwefel [O] Soja [F] Weichtiere [R]
Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5% EU
③ Geflügel 75% AUT 25% EU ④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤ Milch
95% AUT 5% EU (6) Milchprodukte 80% AUT 20%EU



Änderungen vorbehalten

Speiseplan 38

22.9. - 26.9.

MO	Schöberlsuppe Krautfleckerl mit Salat Obst	A L C (4) A
DI	Rohkost Gulasch mit Spiralnudeln und Chinakohlsalat Früchtekuchen	G (6) A (1) A C (4)
MI	Buchstabensuppe Pizza – Schinkel – Strudel mit Tzaziki Obst	A L A G C M (2,4,6)
DO	Mozzarella mit Tomaten und Baguette Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfel und grünem Salat Topfen – Erdbeer – Creme	G A (6) A G C M (2,4,5) G
FR	Tomatensuppe Reisauflauf mit Kompott Brot mit Aufstrich	A G C (4,5)

Legende Allergene und Herkunft von Zutaten:

Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs (B) Lupinen (P)
Milch (G) Schalenfrüchte (H) Sellerie (L) Senf (M) Sesam (N) S02-
Schwefel (O) Soja (F) Weichtiere (R)

① Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5%
EU ③ Geflügel 75% AUT 25% EU ④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤
Milch 95% AUT 5% EU ⑥ Milchprodukte 80% AUT 20% EU



Änderungen vorbehalten

Speiseplan 39

29.9. - 3.10.

MO	Grießnockerlsuppe Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Chinakohlsalat Obst	A G M C (4) A G M (1,2,6)
DI	Wurstsalat mit Brot Fischstäbchen mit Reis und buntem Salat Fruchtzwerke	A (2) A C D G
MI	Wurstschöberlsuppe Gemüsestrudel mit Sauce Tartar und Sellerie – Rübensalat Apfel-Karottenkuchen	A C G (2,4) A G C M G A C (4,5)
DO	Rohkost Putenmedaillon überbacken mit Erdäpfelschmarrn und grünem Salat Obst	G (6) A G (3,6)
FR	Tomatencremesuppe Powidl tascherl mit Kompott Brot mit Aufstrich	A C (4) A G

Legende Allergene und Herkunft von Zutaten:

Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs [B] Lupinen [P]
Milch [G] Schalenfrüchte [H] Sellerie [L] Senf (M) Sesam [N] S02-
Schwefel [O] Soja [F] Weichtiere [R]

① Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5%
EU ③ Geflügel 75% AUT 25% EU ④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤
Milch 95% AUT 5% EU (6) Milchprodukte 80% AUT 20% EU



Änderung vorbehalten

Speiseplan 40 6.10. - 10.10.

MO	Rohkost Spaghetti Carbonara mit Parmesan und Salat Obst	G (6) A G C (2,4,5)
DI	Bärlauchcremesuppe Reisfleisch mit rote Rübensalat Fruchtjoghurt	L (2) G (6)
MI	Rohkost Fleischknödel mit Sauerkraut Stracciatella – Kuchen	G (6) A C (2,4) A G C (4,5)
DO	Gebundene Gemüsesuppe Naturschnitzel mit Ebly und Karotten-Apfelsalat Obst	A L A (3)
FR	Grießsuppe Mohnnudeln mit Zwetschenröster Brot mit Aufstrich	A L A C (4) A G

Legende Allergene und Herkunft von Zutaten:

Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs [B] Lupinen [P]
Milch [G] Schalenfrüchte [H] Sellerie [L] Senf (M) Sesam [N] S02-
Schwefel [O] Soja [F] Weichtiere [R]

① Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5%
EU ③ Geflügel 75% AUT 25% EU ④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤
Milch 95% AUT 5% EU (6) Milchprodukte 80% AUT 20% EU



Änderungen vorbehalten

Speiseplan 41

13.10. - 17.10.

MO	Sternchensuppe Würstel mit Saft und Gebäck Obstsalat	G A (2)	Legende Allergene und Herkunft von Zutaten: Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs [B] Lupinen [P] Milch [G] Schalenfrüchte [H] Sellerie [L] Senf (M) Sesam [N] S02- Schwefel [O] Soja [F] Weichtiere [R] ① Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5% EU ③ Geflügel 75% AUT 25% EU ④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤ Milch 95% AUT 5% EU (6) Milchprodukte 80% AUT 20% EU 
DI	Rohkost Linsen und Semmelknödel Apfel-Mürbteig Kuchen	G (6) A C G (4,5) A C (4)	
MI	Gemüsesticks mit Kräuterdip Faschierte Laibchen mit Salzerdäpfel und Gurkerl Obst	G (6) A C M (1,2,4)	
DO	Geselchte Suppe mit Reibgerst Schinkenfleckerl mit Blattsalat Topfen – Obst – Creme	A (2) A (2) G (6)	
FR	Kürbissuppe Topfenknödel mit Erdbeermark Brot mit Aufstrich	A G (6) A G	

Änderungen vorbehalten

Speiseplan 42 20.10. - 24.10.

MO	Rohkost Cevapcici mit Letscho und Erdäpfel Obst	G (6) A C G M (1,2,4)	Legende Allergene und Herkunft von Zutaten: Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs [B] Lupinen [P] Milch [G] Schalenfrüchte [H] Sellerie [L] Senf (M) Sesam [N] S02-Schwefel [O] Soja [F] Weichtiere [R] ① Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5% EU ③ Geflügel 75% AUT 25% EU ④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤ Milch 95% AUT 5% EU (6) Milchprodukte 80% AUT 20% EU
DI	Dinkelnockensuppe Milchrahmstrudel mit Vanillesauce Brot mit Aufstrich	A L C A C G (4,5,6) A G	
MI	Tiroler Knödelsuppe Gemüselasagne mit grünem Salat Beerenmilchshake	A C G A G (5,6) G (5,6)	
DO	Rohkost Gefüllte Paprika mit Reis und Salat Erdbeercremeschnitte	G (6) M (1,2) G	
FR	Eiermuschelsuppe Gebackenes Gemüseallerlei mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln Obst	A L A C G (4,5)	



Änderungen vorbehalten

Speiseplan 43 27.10. - 31.10.

MO	Grießnockerlsuppe Gebratenes Fischfilet mit Petersilkartoffeln und Ratatouille Obst	A C D
DI	Rohkost Paprikahendl mit Spätzle Schokoladenkuchen	G (6) A C (3,4) A C G (4,5)
MI	Kartoffelsuppe Scheiterhaufen mit Kompott Brot mit Aufstrich	L A C G (4,5) A G
DO	Rohkost Lasagne mit Gurkensalat Obst	G (6) A C G (1,2,4,6)
FR	Nudelreissuppe Spinat mit Erdäpfelschmarrn und Ei Tiramisu	A L A C G (4) A G (6)

Legende Allergene und Herkunft von Zutaten:

Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs [B] Lupinen [P]
Milch [G] Schalenfrüchte [H] Sellerie [L] Senf (M) Sesam [N] S02-
Schwefel [O] Soja [F] Weichtiere [R]

① Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5%
EU ③ Geflügel 75% AUT 25% EU ④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤
Milch 95% AUT 5% EU (6) Milchprodukte 80% AUT 20% EU



Änderungen vorbehalten

Speiseplan 44

3.11. - 7.11.

MO	Rohkost Hühnerfleisch mit Gemüsereis und buntem Salat Obst	G (6) (3)
DI	Tomatenreissuppe Putensteak mit Kürbisgemüse und Potatoe Wedges Obstkompott	A L M (3)
MI	Speckknödelsuppe Tortellini mit Kräutersauce und Fitnesssalat Kürbiskernkuchen	A C G (2,4,5) A C A G C (4,5)
DO	Rohkost Rostbratwürstel mit gerösteten Erdäpfeln und Rahmgemüse Obst	G (6) G (2,6)
FR	Eintropfsuppe Buchtein mit Vanillesauce Gebäck mit Aufstrich	A C (4) A C G (4,5) A G

Legende Allergene und Herkunft von Zutaten:

Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs [B] Lupinen [P]
Milch [G] Schalenfrüchte [H] Sellerie [L] Senf (M) Sesam [N] S02-
Schwefel [O] Soja [F] Weichtiere [R]

① Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5%
EU ③ Geflügel 75% AUT 25% EU ④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤
Milch 95% AUT 5% EU (6) Milchprodukte 80% AUT 20% EU



Änderungen vorbehalten

Speiseplan 45

10.11. - 14.11.

MO	Rohkost Pariser Schnitzel mit Kroketten und grünem Salat Obst	G (6) A C (3,4)
DI	Kräuternockerlsuppe Haschee – Hörnchen mit Bohnensalat Heidelbeerjoghurt	A C L A M (1,2) G (6)
MI	Rohkost Rindsschnitzel mit Spiralnudeln und Rotkraut Früchtekuchen	G (6) A (1) A C G (4)
DO	Wiener Suppentopf Topfen – Grießauflauf auf Fruchtspiegel Brot mit Aufstrich	A L (1) A C G (4,6) A G
FR	Schnittlauchschröberlsuppe Fischnuggets in Cornflakespanade mit Risibisi und Salat Obstsalat	A C (4) A C G D G

Legende Allergene und Herkunft von Zutaten:

Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs [B] Lupinen [P]
Milch [G] Schalenfrüchte [H] Sellerie [L] Senf (M) Sesam [N] S02-
Schwefel [O] Soja [F] Weichtiere [R]

① Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5%
EU ③ Geflügel 75% AUT 25% EU ④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤
Milch 95% AUT 5% EU (6) Milchprodukte 80% AUT 20% EU



Änderungen vorbehalten

Speiseplan 46

17.11. - 21.11.

MO	Rohkost Berner Würstel mit Dukatenchips, Ketchup und grünem Salat Obst	G (6) A L M (2,6)
DI	Rohkost Chili con Carne mit Semmel Topfen – Heidelbeer – Creme	G (6) A (1,2) G (6)
MI	Erdäpfel – Lauch – Suppe Milchreis mit Zimt und Kakao Brot mit Aufstrich	L G (5) A G
DO	Knoblauchcremesuppe Krautfleisch Salzerdäpfel und Salat Obst	(2)
FR	Legierte Grießsuppe Gnocchi in Tomatensauce mit Käse überbacken Glasierter Mohnkuchen	A A G (6) A C G (4,5)

Legende Allergene und Herkunft von Zutaten:

Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs [B] Lupinen [P] Milch [G] Schalenfrüchte [H] Sellerie [L] Senf (M) Sesam [N] S02-Schwefel [O] Soja [F] Weichtiere [R]

① Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5% EU ③ Geflügel 75% AUT 25% EU ④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤ Milch 95% AUT 5% EU (6) Milchprodukte 80% AUT 20% EU



Änderungen vorbehalten