

Speiseplan 09.02.2026 – 13.02.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Bio-Erbsensuppe AG mit Croutons natur A </p> <p>Geröstete Knödel ACG dazu Chinakohlsalat mit Joghurtkräuterdressing CGM und Sonnenblumenkernen</p>	<p>Bio-Rindfleischbällchen ACM mit Bio-Salzkartoffeln und Bio-Mischgemüse „Mexiko Style“ </p> <p>Mandarinenkompott</p>	<p>Bio-Erdäpfelsuppe AG </p> <p>Powidltascherl ACG mit Butterbröseln dazu Bio-Milch G</p>	<p>Puten-Haschee-Knödel AC in Bratensauce AL mit Bio-Sauerkraut </p> <p>Jogurella Mixi Vanille GH</p>	<p>Bio-Rindssuppe mit Bio-Grießbällchen ACL </p> <p>Fischstäbchen AD mit Bratkartoffeln dazu Sport Mix Salat mit American Dressing CGM</p>
<p>Vegetarisch:</p>	<p>Vegetarisch:</p> <p>Bio-Burrito Bowl FG (Gemüse-Tomateneis mit Käse überbacken) dazu Eisbergsalat mit Bio-Essig-Öl-Dressing </p> <p>Mangocreme G</p>	<p>Vegetarisch:</p>	<p>Vegetarisch:</p> <p>Kärtner Kasnudeln AG dazu Gärtner Mix Salat mit Joghurtkräuterdressing CGM </p> <p>Jogurella Mixi Vanille GH</p>	<p>Vegetarisch:</p> <p>Bio-Gemüsenuggets ACG dazu Bio-Kartoffelpüree G und Bäumchengemüse </p> <p>Bio-Karottenkuchen ACH</p>

A glutenhaltiges Getreide/ **B** Krebstiere/ **C** Ei/ **D** Fisch/ **E** Erdnuss/ **F** Soja/ **G** Milch & Laktose/ **H** Nüsse (Schalenfrüchte)/ **L** Sellerie/ **M** Senf/ **N** Sesam/ **O** Sulfite/ **P** Lupinen/ **R** Weichtiere