






Speiseplan 29.06.2026 – 03.07.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Bio-Fleischnudeln A dazu Babykarottensalat</p>  <p>Ananaskompott</p>	<p>Bio-Kichererbseneintopf A dazu Vollkorn Couscous</p>  <p>Schoko-Kokoskuchen ACG</p>	<p>Kartoffelpuffer mit Bio- Babykarotten G und Schnittlauchdip CGM</p>  <p>Mangocreme G</p>	<p>LUNCHPAKET</p> <p>Laugenbreze Hühner- Pausenstangerl Milchkipferl, Obst AGM</p>	<p>ZEUGNIS</p> <p>SCHÖNE SOMMERFERIEN!</p> 
<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Bio-Gemüsebouillon L mit Bio-Buchstabennudeln A</p>  <p>Geröstete Knödel ACG dazu Chinakohlsalat mit Joghurtkräuter dressing CGM</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>LUNCHPAKET</p> <p>Gemüseschnitzel-Burger Milchkipferl Obst ACGLN</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></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