

Speiseplan 19.10.2026 – 23.10.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkornmakkaroni A mit Bio-Sauce Bolognese AL vom Rind dazu Chinakohlsalat mit Joghurtkräuter dressing CGM und Sonnenblumenkernen  Ananaskompott	Hühnerbouillon mit Reibteig AC  Gnocchetti ACDG mit Lachsstücken in Spinatsauce dazu Grüner Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing	Bio-Erdäpfelsuppe AG  Gebackene Hühnerschnitzel ACG im Kürbismantel dazu Bio-Reis und Gärtner Mix Salat mit American Dressing CGM	Bio-Erbsensuppe AG mit Croutons natur A  Mostviertler Apfelschmarrn ACG mit Bio-Vanille-Zimtsauce G	Bio-Chicken Wings AF mit Kartoffel-Bohnenpüree G und Brokkoli natur  Bio-Banane
<i>Vegetarisch:</i> Tomaten-Basilikumrisotto G dazu Chinakohlsalat mit Bio-Essig-Öl Dressing und Sonnenblumenkernen  Schokopudding G	<i>Vegetarisch:</i> Bio-Gemüselasagne AGL dazu Gurkensalat mit Rahm CGM  Bio-Apfel	<i>Vegetarisch:</i> Blümchensuppe ACL  Falafel C mit Vollkorn Couscous A und Ratatouille	<i>Vegetarisch:</i> Rotes Süßkartoffelcurry AFM mit Jasminreis dazu Sport Mix Salat mit Joghurtkräuter dressing CGM  Bio-Dinkelgugelhupf ACG	<i>Vegetarisch:</i> Rotes Süßkartoffelcurry AFM mit Jasminreis dazu Sport Mix Salat mit Joghurtkräuter dressing CGM  Bio-Dinkelgugelhupf ACG

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