



Speiseplan

VS - KW 36 / 2023



Montag 04.09.2023

Dienstag 05.09.2023

Mittwoch 06.09.2023

Donnerstag 07.09.2023

Freitag 08.09.2023

tagesmenü 1 	Zucchini-cremesuppe GAL Flaumige Zwetschknödel GAC und Bio-Milch G	Schweinsbraten H dazu Bayrisches Kraut A mit Bio-Salzerdäpfel G Vollkorn-Straciatellakuchen GACF	Planted Curry mit Cashewkernen GH und Bio-Reis G dazu California Salat Bio-Joghurt mit Apfel G	Mediterrane Huhn-Nudelreissuppe ACL MSC-Tomaten-Knusperrfisch AD mit Brokkoli dazu Erdäpfelsalat mit Jagonaise GCM	Bio-Spaghetti GA mit Sauce Bolognese vom Bio-Rind GAL und Parmesan G dazu Eisbergsalat mit Sonnenblumenkernen Obst	
	tagesmenü 2 schweinefleischfrei 	Chili sin Carne L mit Bio-Reis G Bio-Joghurt mit Honig und Cornflakes GA	Bio-Gnocchi GAC mit Brokkoli-Schinkensauce GAF und Parmesan G dazu bunter Blattsalat mit Kürbiskernen Vanillecreme mit Bio-Topfen G	Gemüsecremesuppe GL Grießkoch nach Oma's Art GA mit Weichselragout und Bio-Milch G	Bio-Rindsbraten ALM mit Bio-Spiralen GA und Fiolengemüse dazu Preiselbeeren Obst	Nudelsuppe AFL Gemüserahmlinsen GALM mit Bio-Serviettenknödel GAC
	tagesmenü 3 vegetarisch 	Popeye-Spinatknödel GAC mit Paradeissauce A dazu bunter Blattsalat Obst	Gemüsesuppe mit Bio-Sternchen AFL Mohn-Bio-Bandnudeln A mit hausgemachtem Birnenmus und Bio-Milch G	Cremespinat GA mit Rösterdäpfeln A und ein gekochtes Ei C Apfel-Streuselkuchen GAC	Pizza Margherita GA mit Blattsalat Bio-Joghurt mit Frucht G	Gebackener BBQ Karfiol A an Sauce Hollandaise GC und Bio-Erdäpfel mit Petersilie G Obst
	tagesmenü 4 	Buchstabensuppe AL Putenleberkäse H mit Erbsen-Karottengemüse G und Bio-Buttererdäpfel G	Veggiburger GACFN mit Tomatendip und Kartoffel-Dippers Obst	Makkaroni & Cheese GAM dazu roter Bio-Rübensalat Obst	Mediterrane Gemüsesuppe ACFL Flaumiger Bio-Kaiserschmarrn GAC mit hausgemachtem Zwetschknörster und Bio-Milch G	Gulasch mit Bio-Erdäpfel und Wurst A dazu Meterbrot AF Schoko-Pudding mit Bio-Milch GF
	jause 1 	Kornspitz AF mit Putenknacker und Wassermelone	Mischbrot AF mit Putenpickante und ein Apfel	Vollkornbrot AFN mit Eckerlkäse G und Karotten	Semmel A mit Putenleberstreichwurst und Gurke	Haferflockenbrot AF mit hausgemachtem Thunfischaustrich CDGM und eine Nektarine
jause 2 vegetarisch 	Kornspitz AF mit Butter G und Wassermelone	Mischbrot AF mit Edamer G und ein Apfel	Vollkornbrot AFN mit Butter laktosefrei G und Karotten	Semmel A mit hausgemachtem Kräuteraufstrich AGF und Gurke	Haferflockenbrot AF mit laktosefreier Butter G und eine Nektarine	



Speiseplan

VS - KW 37 / 2023



montag 11.09.2023

dienstag 12.09.2023

mittwoch 13.09.2023

donnerstag 14.09.2023

freitag 15.09.2023

tages- menü 1	Leberknödelsuppe vom Rind AL Cremiger Milchreis mit Birne G dazu Benco und Bio-Milch G	Cremesuppe mit Bio-Erdäpfeln GAL Züricher Putengeschnetzeltes GA mit Bio-Spätzle GAC und grünem Salat mit Sonnenblumenkernen	Serbisches Bohnengulasch A mit Vollkornbrot AFN Vollkorn-Mohnkuchen GAC	Fleischhörnchen vom Bio-Rind A mit buntem Bohnensalat Nougatpudding mit Bio-Milch GH	Lauch- Erdäpfelgratin GAC mit Tomaten-Basilikumsauce A dazu ein gemischter Salat Obst
tages menü 2 schweinefleischfrei	Leberknödelsuppe vom Rind AL Gratiniertes Seelachs auf italienische Art GD mit Spinat-Obersauce GA und Bio-Erdäpfel mit Kräutern	Frühlingsrolle GACL dazu Bio-Reis gebraten mit Ei ACFN und Karottensalat Johannisbeercreme mit Bio-Topfen G	Tomatencremesuppe GA Hausgemachte Bucheln GAC mit Vanillesauce G und Bio-Milch G	Gebratene Hühnerbrust mit Ratatouillegemüse A und Bio-Dinkelreis A Obst	Herzhaftes Gemüsechili A dazu Vollkornbrot AFN Bio-Joghurt mit Weichseln G
tagesmenü 3 vegetarisch	Überbackene Ricotta-Spinat-Cannelloni GACL mit Blattsalat Obst	Knoblauchcremesuppe GAL Tunesischer Gemüsetopf FL mit CousCous A und Orientalischer Salat	Planted Butter-Chicken G mit gedämpftem Bio-Reis G dazu Linsensalat O Mascarpone-Mango Creme G	Erdäpfelstrudel GAC mit Gemüserahmsauce GA dazu grüner Salat Obst	Legierte Grießsuppe GAC Süße Bröselnudeln GAC mit hausgemachtem Apfelmus und Bio-Milch G
tagesmenü 4	Polpetti vom Rind mit Tomatensauce A und Bio-Spaghetti GA Honig-Topfencreme mit Früchten G	G'schmackiger Rahm-Kohlrabi mit Erbsen GA dazu Putenkacker und Rösti Obst	Geröstete Knödel mit Ei GAC dazu roter Bio-Rübensalat Obst	Brokkolicremesuppe GAL Apfelfringe im Backteig GA mit Zimtucker und Bio-Milch G	Chickenwings mit American BBQ - Sauce AFO und Kartoffel-Dippers Obst
jause 1	Kürbiskernbrot AF mit Putenextra und ein Apfel	Dinkelweckerl AFN mit Putenkabanossi und Wassermelone	Mohnstriezel AF mit Butter laktosefrei G und Tomaten	Vollkornbrot AFN mit hausgemachtem Thunfischaustrich CDGM und eine Nektarine	Urspitz AF mit Putensalami und eine Banane
jause 2 vegetarisch	Kürbiskernbrot AF mit Butter G und ein Apfel	Dinkelweckerl AFN mit Frischkäse G und Wassermelone	Mohnstriezel AF mit Eckerlkäse G und Tomaten	Vollkornbrot AFN mit Edamer laktosefrei G und eine Nektarine	Urspitz AF mit hausgemachtem Süßkartoffelaufstrich CGM und eine Banane