



• SPEISEPLAN •

VS - KW 39 /2023



montag 25.09.2023

dienstag 26.09.2023

mittwoch 27.09.2023

donnerstag 28.09.2023

freitag 29.09.2023

tages- menü 1	Kürbiscremesuppe GAL Grießkoch nach Oma's Art GA dazu Benco und Bio-Milch G	Kebapsteller L mit Tzatziki GCM und Bio-Reis G Limonen-Buttermilch G	Gemüsechili mit Tofu AF und Kornbrot AF Schoko-Pudding mit Bio-Milch GF	Makkaroniaufsalat mit Bio-Rind GAC dazu grüner Salat mit Kürbiskernen Obst	Rindereintropfsuppe GACL Gefüllter Paprika GAC mit Tomaten-Basilikumsauce A und Bio-Salzerdäpfel G	
	tages menü 2 schweinefleischfrei	Mexikanische Reispfanne GAL dazu Mais-Paprikasalat Orangencreme mit Bio-Topfen G	Erdäpfelockerl GA mit Spinat-Oberssauce GA dazu BUMMERLSALAT mit Sonnenblumenkernen Obst	Cremesuppe mit Bio-Erdäpfeln GAL Köstlicher Grießschmarrn GAC mit hausgemachtem Beerenröster und Bio-Milch G	Leberknödelsuppe vom Rind AL Spinat-Knusperrfisch vom Seelachs GAD mit Bio-Erdäpfelsalat	BBQ-Chickenkeule mit Ofengemüse und Bio-Reis mit Kräutern Vollkorn-Birnen-Mohnkuchen GAC
	tagesmenü 3 vegetarisch	Popeye-Spinatknödel GAC mit Pilzragout GAFM dazu BUMMERLSALAT Schoko-Brownie AHC	Fruchtige Paprikasuppe G Karamelierte Krautfleckerl A dazu roter Bio-Rübensalat	Bio-Penne GA mit Paradeissauce A und Parmesan G dazu Blattsalat Obst	Planted Geschnetzeltes Züricher Art G mit Bio-Reis G Bio-Joghurt mit Birne G	Eintropfsuppe GACL Cremiger Milchreis G dazu fruchtiges Erdbeermus und Bio-Milch G
	tagesmenü 4	Rahmerdäpfel GA mit Putenfrankfurter und Herbstgemüse Obst	Fruchtige Paprikasuppe G Bio-Topfenpalatschinken GAC dazu Marillenmus und Bio-Milch G	Eiernockerl GAC mit Blattsalat Schoko-Pudding mit Bio-Milch GF	Leberknödelsuppe vom Rind AL Putenschnitzel gratiniert mit Tomate GAC und Bio-Erdäpfel mit Petersilie G	Gemüse aus dem Wok AF mit Asianudeln AC Obst
jause 1	Ur-Spitz AF mit Putenschinken und Essiggurken	Meterbrot AF mit Putenstreichwurst und eine Nektarine	Semmel A mit Tilsiter G und ein Apfel	Roggenbrot AF mit Butter G und Wassermelone	Dinkelweckerl AFN mit Putenkrakauer und Karotten	
jause 2 vegetarisch	Ur-Spitz AF mit laktosefreiem Edamer G sowie Essiggurken	Meterbrot AF mit Butter G und eine Nektarine	Semmel A mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und ein Apfel	Roggenbrot AF mit laktosefreiem Gouda G und Wassermelone	Dinkelweckerl AFN mit Frischkäse G und Karotten	



Speiseplan

VS - KW 40 / 2023



Montag 02.10.2023

Dienstag 03.10.2023

Mittwoch 04.10.2023

Donnerstag 05.10.2023

Freitag 06.10.2023

tagesmenü 1 	Gelbe Linsen-Karottensuppe GL Scheiterhaufen mit Apfel GAC dazu Himbeersauce und Bio-Milch G	Gulasch vom Bio-Rind AL mit Bio-Spätzle "Max & Moritz" AC Panna Cotta mit Mango G	Gemüse-Kürbislaibchen A mit Schnittlauchdip GA und Bio-Erdäpfel mit Kräuter dazu grüner Salat mit Sonnenblumenkernen Obst	Rindersuppe mit Käseschöberl GACL Rahmsauce mit feinen Lachsstücken GAD und Bio-Bandnudeln GA dazu Blattsalat	Chicken Burrito-Pfanne G dazu bunter Blattsalat Schokomuffin GAC			
	tagesmenü 2 schweinefleischfrei 	Kalbsragout Osso Bucco AL mit Bio-Gnocchi GAC Nougatpudding mit Bio-Milch GH	Power-Vollkornhörnchen GA mit köstlicher Linsen-Bolognese LM dazu Bummerlsalat mit Kürbiskernen Obst	Petersilcremesuppe GAL Spinatsemmelknödel GAC mit Tomaten-Basilikumsauce A dazu grüner Salat	Kräuternockerlsuppe GACFL Joghurtknödel GAC mit Beersauce und Bio-Milch G	Puten-Krautfleisch GA mit Bio-Salzerdäpfel G Obst		
		tagesmenü 3 vegetarisch 	Knuspernuggets A mit Gemüsecurry AF dazu Eisbergsalat Obst	Eiernockerl GAC dazu roter Bio-Rübensalat Schokokuchen GAC	Petersilcremesuppe GAL Apfelstrudel A mit Vanillesauce G und Bio-Milch G	Chili sin Carne mit Bio-Reis G Obst	Gemüsesuppe mit Tarhonya AF Bio-Gnocchi GAC mit Gemüsesugo GAL und Parmesan G dazu bunter Blattsalat	
			tagesmenü 4 	Gelbe Linsen-Karottensuppe GL Grenadiermarsch A mit Mais-Paprikasalat	Backerbsensuppe GACL G'schmackiger Rahm-Kohlrabi mit Erbsen GA und Putenfrankfurter dazu Erdäpfelschmarrn G	Gemüselasagne GACL dazu grüner Salat Bio-Joghurt mit Frucht G	Gebackene Hühnerbrust ACF dazu Bio-Erdäpfelsalat mit Jogonaise GCM Bio-Joghurt mit schwarzen Johannisbeeren G	Rindersuppe mit Tarhonya AL Palatschinken zum Selberfüllen GAC mit Marillenmarmelade und Bio-Milch G
				jause 1 	Kornspitz AF mit Putenknacker und ein Apfel	Mischbrot AF mit Putenleberkäse und eine Pflaume	Meterbrot AF mit Butter laktosefrei G und Gurke	Wachauerlaibchen AF mit Frischkäse G und eine Birne
jause 2 vegetarisch 					Kornspitz AF mit Eckerlkäse G und ein Apfel	Mischbrot AF mit Butter G und eine Pflaume	Meterbrot AF mit hausgemachtem Zucchini-aufstrich CGM und Gurke	Wachauerlaibchen AF mit laktosefreiem Edamer G und eine Birne



• SPEISEPLAN •

VS - KW 41 /2023



MAX KLIMATELLER: www.max4kids.at/klimateller

Montag 09.10.2023

Dienstag 10.10.2023

Mittwoch 11.10.2023

Donnerstag 12.10.2023

Freitag 13.10.2023

tages- menü 1	Serbisches Bohnengulasch mit Putenextra A dazu Vollkornbrot AFN Vollkorn-Streuselkuchen GAC	Kürbiscremesuppe GAL MSC-Wildlachsschnitte D mit Spinat-Oberssauce GA und Bio-Bandnudeln mit Kräutern A dazu grüner Salat	Erdäpfel-Karfiolaufbau GAC mit Tomaten-Dipsauce dazu Salat mit Kürbiskernen Obst	Pastinakencremesuppe GAL Cremiger Milchreis G mit Benco und Bio-Milch G	Putenbraten mit Blaukraut A und Bio-Salzerdäpfel G Obst	
	tages menü 2 schweinefleischfrei	Brokkoli-Käsesuppe G Überbackene Gemüsefleckerl GACL mit Dipsauce und Blattsalat mit Sonnenblumenkernen	Linsentopf mit Putenschinken ADFM und gedämpftem Bio-Reis G Vanille-Pudding mit Bio-Milch G	Cremespinat GA mit Rösti und ein gekochtes Ei C Joghurtcreme mit Holunder G	Pastinakencremesuppe GAL Fischnuggets vom MSC Kabeljau in Brezelpanade GAD dazu Knoblauchdip GA und Bio-Erdäpfelsalat	Rindsragout "Stroganoff" GAM mit Bio-Hörnchen GA und Preiselbeeren Obst
	tagesmenü 3 vegetarisch	Gemüse aus dem Wok AF mit Asianudeln AC Erdbeer-Pfirsich-Joghurt G	Tunesischer Gemüsetopf FL mit CousCous A und Orientalischer Salat Obst	Zucchini-cremesuppe GAL Grießkoch nach Oma's Art GA dazu Benco und Bio-Milch G	Gulasch mit Bio-Erdäpfeln A dazu Gewürzbrot AF Bio-Joghurt mit Beeren G	Nudelsuppe AFI Erdäpfeltaschen mit Tomaten & Mozzarellafülle G und Dipsauce dazu Karotten-Mais-Salat
	tagesmenü 4	Putenschinkenknödel ACL dazu Schwäbisches Kraut A Obst	Kürbiscremesuppe GAL Süßer Hirseaufbau GHC mit hausgemachtem Beerenröster	Gebratener Bio-Reis mit Bio-Ei und Gemüse ACFN dazu Chinakohlsalat Kürbiskuchen GAHC	Lasagne vom Bio-Rind GAC mit Bummerlsalat Obst	Geröstete Knödel mit Bio-Ei GAC dazu roter Bio-Rübensalat Topfencreme mit Himbeeren G
	jause 1	Wachauerlaibchen AF mit Putenkabanossi und ein Apfel	Mischbrot AF mit Butter G und Gurke	Kornspitz AF mit Tilsiter G und Weintrauben	Vollkornbrot AFN mit Putenpickante und Karotten	Semmel A mit Putensalami und eine Birne
jause 2 vegetarisch	Wachauerlaibchen AF mit Butter und ein Apfel	Mischbrot AF mit laktosefreiem Edamer G und Gurke	Kornspitz AF mit Frischkäse G und Weintrauben	Vollkornbrot AFN mit Eckerlkäse G und Karotten	Semmel A mit hausgemachtem Zucchini-aufstrich CGM und eine Birne	



• SPEISEPLAN •

VS - KW 42 /2023



montag 16.10.2023

dienstag 17.10.2023

mittwoch 18.10.2023

donnerstag 19.10.2023

freitag 20.10.2023

tages- menü 1	Gebackener BBQ Karfiol A mit Schnittlauchdip GA und Bio-Erdäpfeln G dazu Bummerlsalat mit Sonnenblumenkernen Vollkorn-Apfel-Mohnkuchen GAC	Bio-Penne GA mit Sauce Bolognese vom Bio-Rind GAL und Parmesan G dazu California Salat Erdbeercreme mit Bio-Topfen G	Mediterrane Gemüsesuppe ACFL Flaumiger Bio-Kaiserschmarrn GAC mit hausgemachtem Zwetschkenröster und Bio-Milch G	Puten-Cevapcici GACM mit Tomatenragout und Bio-Reis G Obst	Brokkoli-Käsesuppe G Gemüsepfanne mit roten Linsen A dazu Kürbis-Tomatensauce A und ein grüner Salat	
	tages menü 2 schweinefleischfrei	Knoblauchcremesuppe GAL Bio-Marillenknoten GAC und Bio-Milch G	Backerbsensuppe GACL Gratiniertes Seelachs auf italienische Art GD mit fruchtigem Herbstgemüse und Bio-Reis G	Falaffelbällchen A mit Gemüsesugo GAL und Parmesan G dazu Bio-Spaghetti GA Schoko-Pudding mit Bio-Milch GF	Roter-Linseneintopf mit Putenkabonossi HL dazu Vollkornbrot AFN Obst	Cordonbleu vom Huhn GA mit Bio-Reis G dazu Gurkensalat Bio-Joghurt mit Vanille G
	tagesmenü 3 vegetarisch	Tomatensemeklnödel GAC mit Spinat-Oberssauce GA und Parmesan G Obst	Backerbsensuppe GACL Hausgemachte Mohnbuchteln GAC mit Karamellsauce G und Bio-Milch G	Pizza Margherita mit Mais GA dazu Eisbergsalat Bio-Joghurt mit Banane G	Planted Butter-Chicken G und Bio-Reis mit Kräuter dazu Mais-Paprikasalat Brombeercreme mit Bio-Topfen G	Brokkoli-Käsesuppe G Bio-Ofenerdäpfel mit Mais und Schnittlauch dazu Sauerrahm-Dip GCM
	tagesmenü 4	Bio-Rigatoni GA dazu Jägersauce mit Putenschinken GF und Bummerlsalat Bio-Joghurt mit Cornflakes und Honig GA	Frühlingsrolle GACL dazu Bio-Reis gebraten mit Bio-Ei ACFN und Karotten-Krautsalat Obst	Brokkoli-Cheesnuggets GAC mit Knoblauchdip GA und Bio-Erdäpfel mit Paprika G dazu Chinakohlsalat Obst	Leberknödelsuppe vom Rind AL Grießkoch nach Oma's Art GA mit Weichselragout und Bio-Milch G	Cheeseburger GACFMN mit Kartoffel-Dippers und pikantem Mayo-Dip GACM Obst
	jause 1	Roggenbrot AF mit Putenschinken und ein Apfel	Meterbrot AF mit Putensalami und Gurke	Mohnstriezel AF mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und eine Pflaume	Mischbrot AF mit hausgemachtem Erdäpfelkas G und eine Banane	Sonnenblumenweckerl AF mit Putenextra und Tomaten
jause 2 vegetarisch	Roggenbrot AF mit laktosefreiem Gouda G und ein Apfel	Meterbrot AF mit Frischkäse G und Gurke	Mohnstriezel AF mit laktosefreiem Edamer G und eine Pflaume	Mischbrot AF mit laktosefreier Butter G sowie eine Banane	Sonnenblumenweckerl AF mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und Tomaten	



Speiseplan

VS - KW 43 /2023



Montag 23.10.2023

Dienstag 24.10.2023

Mittwoch 25.10.2023

Donnerstag 26.10.2023

Freitag 27.10.2023

tagesmenü 1	Kichererbsensuppe GL Kalbsragout mit Wurzelsauce AL und Bio-Erdäpfeln G	Kürbiscremesuppe GAL G'schupfte Mohnnudeln GAC mit hausgemachtem Birnenmus und Bio-Milch G	Käsespätzle Tiroler Art GAC dazu roter Bio-Rübensalat Bio-Joghurt mit Himbeeren G		Putenreisfleisch FPP dazu bunter Blattsalat mit Kürbiskernen Bio-Topfen mit Früchten G
tagesmenü 2 schweinefleischfrei	Kräfftiger Linsentopf ADM mit Bio-Serviettenknödel GAC dazu grüner Salat mit Sonnenblumenkernen Obst	Ragout vom Bio-Rind AM mit Bio-Spätzle "Max & Moritz" AC Vollkorn-Kürbiskuchen GAHC	Lauch- Erdäpfelgratin GAC mit Tomatendip dazu Bummerlsalat Vanillecreme mit Bio-Topfen G		Rindersuppe mit Bio-Sternchen AL Erdäpfelstrudel GAC mit Gemüserahmsauce GA dazu bunter Blattsalat
tagesmenü 3 vegetarisch	Gemüse-Erdäpfel-Gröstl A dazu Karotten-Mais-Salat Schokowürfel GACF	Planted Geschnetzeltes Züricher Art G mit Erbsengemüse G und Bio-Reis G Obst	Gemüsesuppe mit Bio-Tarhonya AFL Apfelreisauflauf GC dazu fruchtiges Erdbeermus und Bio-Milch G		Gemüsesuppe mit Bio-Sternchen AFL Eiernockerl mit Bio-Ei GAC mit buntem Blattsalat
tagesmenü 4	Kichererbsensuppe GL Apfelinge im Backteig GA mit Vanillesauce G und Bio-Milch G	Kürbiscremesuppe GAL Zucchiniplätzchen GAC mit Paprika-Rahmdip GA und Bio-Erdäpfeln G	Bio-Makkaroni GA mit Paradeissauce A und Parmesan G dazu Bummerlsalat Obst		Hühnerruggets A mit Cocktailsauce G und Bio-Reis G Obst
jause 1	Semmel A mit Putensalami und ein Apfel	Mohnstriezel AF mit Putenextra und Weintrauben	Meterbrot AF mit Edamer G und Gurke		Sonnenblumenbrot AF mit Putenschinken und eine Birne
jause 2 vegetarisch	Semmel A mit laktosefreiem Gouda G und ein Apfel	Mohnstriezel AF mit laktosefreier Butter G und Weintrauben	Meterbrot AF mit Eckerkäse G und Gurke		Sonnenblumenbrot AF mit hausgemachtem Kräuteraufstrich AFG und eine Birne