



Speiseplan

VS - KW 10 / 2024



montag 04.03.2024

dienstag 05.03.2024

mittwoch 06.03.2024

donnerstag 07.03.2024

freitag 08.03.2024

tagesmenü 1 	Power-Vollkornspaghetti GAL dazu Sauce Carbonara mit Speck GF dazu Blattsalat mit Mais Obst kcal = 485,8, E = 15,3g, F = 18,9g, KH = 62,4g, BE = 5,2	Linsensuppe mit Ingwer G' schupfte Mohnnudeln GAC mit hausgemachtem Apfelmus und Bio-Milch G	Powertaschen Mediterran GAC mit Zitronenrahm GAM und Bio-Erdäpfel mit Petersilie Bio-Joghurt mit Früchten G	Putenreisfleisch mit Bio-Reis und Parmesan G dazu Salatmix mit Kürbiskernen Vollkorn-Apfelkuchen GAC	Karfiolcremesuppe GAL Bärlauchravioli GAC mit Kräutersauce GA dazu Bummerlsalat	
	Erbsencremesuppe GAL Bio-Topfenschmarrn GAC mit Pfirsichmus und Bio-Milch G	Gnocchipfanne mit buntem Gemüse A dazu Eisbergsalat mit Sonnenblumenkernen Obst	Polpetti vom Rind A mit Bio-Reis G und Letschogemüse A Bio-Joghurt mit Früchten G	Gemüsesuppe mit Schöberl GACL Thunfischspiralen "Feinschmecker" AD mit Tomatenragout und buntem Bohnensalat	Gebackene Hühnerbrust ACF dazu Bio-Erdäpfel mit Kräutern und Mischgemüse Schoko-Pudding mit Bio-Milch G	
	Gemüsebällchen C mit Bio-Erdäpfelpüree G und Tomatendip dazu Bummerlsalat Bio-Topfen mit Früchten G	Makkaroni & Cheese GAM dazu Chinakohlsalat Schoko-Brownie AHC	Gemüsesuppe mit Bio-Nudeln AL G'schmackiger Rahm-Kohlrabi mit Erbsen GA dazu Rösterdäpfel A und ein Ei-Omelette GC	Quinoa-Käse-Auflauf GAC mit Bärlauchsauce GA dazu Salat der Saison Obst Einzelportion vegetarisch		Pizza Margherita mit Mais GA dazu Salat Obst
	Erbsencremesuppe GAL Ragout mit Bio-Rind und Wurzelgemüse GALM dazu Spätzle "Max & Moritz" AC	Knusprige Frühlingsrolle GACL dazu gebratener Bio-Reis mit Ei und Gemüse ACFN und Süß-Sauer-Dip Apfelmus	Bio-Penne GA mit Tomatensauce A und Parmesan G dazu bunter Blattsalat Obst	Chickenwings mit Kartoffel-Dippers dazu American BBQ - Sauce AFO Panna Cotta mit Erdbeer G	Karfiolcremesuppe GAL Grießkoch nach Oma's Art GA dazu Benco und Bio-Milch G	
	Kornspitz AF mit Putenknacker und Essiggurkerl	Mischbrot AF mit Butter G und Tomaten	Wachauerlaibchen AF mit Putensalami und eine Banane	Semmel A mit Putenleberstreichwurst und Gurke	Haferflockenbrot AF mit hausgemachtem Thunfischaufstrich CDGM und eine Birne	
Kornspitz AF mit Butter G und Essiggurkerl	Mischbrot AF mit Edamer laktosefrei G und Tomaten	Wachauerlaibchen AF mit Streichgouda G und eine Banane	Semmel A mit hausgemachtem Kräuteraufstrich AGF und Gurke	Haferflockenbrot AF mit laktosefreier Butter G und eine Birne		



montag 11.03.2024

dienstag 12.03.2024

mittwoch 13.03.2024

donnerstag 14.03.2024

freitag 15.03.2024

tagesmenü 1 	Geschnetzeltes vom Bio-Rind GAM mit Bio-Spiralen GA und Wurzelgemüse L Bio-Joghurt mit Weichseln G	Cremespinat GA dazu Schmarren von Bio-Erdäpfeln G und ein Spiegelei C Obst	Kräftiger Linsentopf ADM mit Bio-Serviettenknödel GAC Vollkorn-Birnen-Mohnkuchen GAC	Karottencremesuppe GAL Lasagne vom Bio-Rind GAC dazu Salat der Saison mit Kürbiskernen	Bärlauchcremesuppe GAL Gebratene Hühnerkeule A mit Brokkoli und Bio-Dinkelreis A
	kcal = 638,8, E = 30,0g, F = 23,8g, KH = 72,7g, BE = 6,1	kcal = 311,2, E = 10,0g, F = 12,6g, KH = 37,7g, BE = 3,1	kcal = 462,3, E = 15,4g, F = 15,2g, KH = 61,9g, BE = 4,8	kcal = 384,3, E = 16,7g, F = 17,8g, KH = 38,0g, BE = 3,1	kcal = 774,5, E = 53,3g, F = 44,6g, KH = 39,5g, BE = 3,2
tagesmenü 2 schweinefleischfrei 	Serbisches Bohnengulasch A mit Bio-Reis G Obst	Brokkoli-Käsesuppe G Herzhafte Käsespätzle GAC dazu roter Bio-Rübensalat	Leberknödelsuppe vom Rind AL Erdbeerfruchtknödel GAC und Bio-Milch G	Perlweizen mit Gemüse A dazu Brokkoli-Käsesauce GA und bunter Blattsalat mit Sonnenblumenkernen Vanille-Pudding mit Bio-Milch G	Gebackene Fischstäbchen GAD mit Erbsen-Karottengemüse G und Bio-Erdäpfelsalat Pflirsichcreme mit Bio-Topfen G
	kcal = 366,9, E = 10,3g, F = 4,2g, KH = 70,1g, BE = 5,8	kcal = 589,8, E = 23,7g, F = 24,4g, KH = 66,6g, BE = 5,4	kcal = 428,2, E = 19,2g, F = 16,2g, KH = 50,0g, BE = 4,1	kcal = 372,7, E = 10,4g, F = 19,9g, KH = 36,6g, BE = 3,0	kcal = 513,9, E = 27,8g, F = 17,2g, KH = 59,4g, BE = 4,9
tagesmenü 3 vegetarisch 	Gemüsesuppe mit Tarhonya AL Kirsch-Bio-Topfen-Auflauf GAHC und Bio-Milch G	Planted Butter-Chicken G mit Bio-Reis G Marmorkuchen GAC	Gebackener Karfiol AC dazu Kräuter-Joghurt dip GA mit Bio-Salzerdäpfel G dazu Eisbergsalat Obst	Karottencremesuppe GAL Eierhörnchen GAC dazu Karotten-Mais-Salat	Gulasch mit Bio-Erdäpfel A dazu Mischbrot AF Obst
	kcal = 420,9, E = 16,4g, F = 19,9g, KH = 42,7g, BE = 3,5	kcal = 423,6, E = 14,7g, F = 11,3g, KH = 62,3g, BE = 5,2	kcal = 374,2, E = 8,1g, F = 13,7g, KH = 52,4g, BE = 4,4	kcal = 368,7, E = 15,8g, F = 14,1g, KH = 43,2g, BE = 3,6	kcal = 320,7, E = 7,5g, F = 3,2g, KH = 63,0g, BE = 5,2
tagesmenü 4 	Rindsuppe mit Tarhonya AL Käseplätzchen GAC mit Ofengemüse und Zitronenrahm GAM	Brokkoli-Käsesuppe G Nudelaufbau mit Tomaten und Basilikum GAHC dazu Tomatensauce A und Blattsalat	Hühner-Kebab GAH mit Tzatziki GCM und Bio-Reis G Bananencreme G	Puten-Schinkenfilet AF dazu Maissalat G Obst	Bärlauchcremesuppe GAL Palatschinken zum Selberfüllen GAC mit Marillenmarmelade und Bio-Milch G
	kcal = 503,4, E = 15,6g, F = 26,0g, KH = 49,6g, BE = 7,0	kcal = 400,8, E = 14,6g, F = 19,8g, KH = 39,8g, BE = 3,3	kcal = 693,0, E = 33,5g, F = 34,5g, KH = 54,3g, BE = 4,4	kcal = 359,8, E = 17,5g, F = 7,1g, KH = 54,0g, BE = 4,6	kcal = 564,2, E = 15,0g, F = 26,9g, KH = 63,6g, BE = 5,2
jause 1 	Kürbiskernbrot AF mit Putenextra und ein Apfel	Dinkelweckerl AFN mit Gouda laktosefrei G und Spitzpaprika	Mohnstriezel AF mit Butter laktosefrei G und Tomaten	Vollkornbrot AFN mit hausgemachtem Putenschinkenaufstrich CM und Gurke	Urspsitz AF mit Putensalami und eine Banane
	kcal = 290, E = 12g, F = 9g, KH = 40g, BE = 3,3	kcal = 218, E = 14g, F = 10g, KH = 18g, BE = 1,5	kcal = 214, E = 4g, F = 14g, KH = 18g, BE = 1,5	kcal = 252, E = 12g, F = 11g, KH = 27g, BE = 2,3	kcal = 362, E = 12g, F = 11g, KH = 51g, BE = 4,3
jause 2 vegetarisch 	Kürbiskernbrot AF mit Butter G und ein Apfel	Dinkelweckerl AFN mit Frischkäse G und Spitzpaprika	Mohnstriezel AF mit Eckerlkäse G und Tomaten	Vollkornbrot AFN mit Edamer G und Gurke	Urspsitz AF mit Butter G und eine Banane
	kcal = 369, E = 9g, F = 20g, KH = 40g, BE = 3,3	kcal = 190, E = 9g, F = 8g, KH = 20g, BE = 1,6	kcal = 209, E = 8g, F = 11g, KH = 18g, BE = 1,5	kcal = 279, E = 16g, F = 12g, KH = 26g, BE = 2,2	kcal = 383, E = 6g, F = 17g, KH = 51g, BE = 4,2



Speiseplan

VS - KW 12 /2024



Montag 18.03.2024

Dienstag 19.03.2024

Mittwoch 20.03.2024

Donnerstag 21.03.2024

Freitag 22.03.2024

tags- menü 1	tags- menü 2 schweinefleischfrei	tagsmenü 3 vegetarisch	tagsmenü 4	jause 1	jause 2 vegetarisch
<p>Wurzelcremesuppe GAL Cremliger Milchreis G mit hausgemachtem Beerenröster und Bio-Milch G</p> <p>kcal = 551,6, E = 13,9g, F = 19,1g, KH = 78,6g, BE = 6,5</p>	<p>Veggieburger GACFN mit Dipsauce und Kartoffel-Dippers Obst</p> <p>kcal = 656,0, E = 16,2g, F = 22,0g, KH = 89,9g, BE = 7,4</p>	<p>Kräutereintropfsuppe vom Rind GACL Power-Vollkornhörnchen GA mit Sauce Milanese AF und Parmesan G dazu Salat der Saison mit Kürbiskernen</p> <p>kcal = 399,0, E = 16,1g, F = 7,9g, KH = 62,4g, BE = 5,1</p>	<p>Tunesischer Gemüse Eintopf mit Couscousörtchen A Bio-Joghurt mit Himbeeren G</p> <p>kcal = 296,9, E = 9,4g, F = 9,0g, KH = 45,6g, BE = 3,6</p>	<p>Kalbsbutterschnitzel ACL mit Bio-Erdäpfelpüree G und buntem Gemüse Schoko-Osterhase G</p> <p>kcal = 498,5, E = 23,6g, F = 26,9g, KH = 38,7g, BE = 3,1</p>	
<p>Asiatische Gemüsepfanne mit Huhn AFN dazu Asianudeln AC Exotisches Fruchtjoghurt G</p> <p>kcal = 367,8, E = 19,5g, F = 9,8g, KH = 49,0g, BE = 4,0</p>	<p>Kichererbsensuppe G Süßer-Maisauflauf GC mit Erdbeersauce und Bio-Milch G</p> <p>kcal = 390,3, E = 16,2g, F = 17,6g, KH = 48,9g, BE = 4,0</p>	<p>Gemüse-Erdäpfel-Gröstl A mit Spiegelei C dazu Karotten-Krautsalat Mohnkuchen GAC</p> <p>kcal = 379,2, E = 10,9g, F = 15,8g, KH = 46,0g, BE = 3,8</p>	<p>Rindersuppe mit Bio-Sternchen AL Gekochtes Bio-Rindfleisch L dazu Rahmkohlrabi mit Erbsen GA und Schmarrn von Bio-Erdäpfeln G</p> <p>kcal = 361,5, E = 34,1g, F = 9,2g, KH = 34,1g, BE = 2,8</p>	<p>Lachswürfel in Zitronenrahmsauce GAD und Bio-Reis mit Kräutern dazu Tzatziki GCM Schoko-Osterhase G</p> <p>kcal = 477,6, E = 17,9g, F = 24,4g, KH = 45,6g, BE = 3,7</p>	
<p>Spinat-Käseknödel GAC mit Champignonrahmsauce GA dazu Salat der Saison Obst</p> <p>kcal = 430,4, E = 17,8g, F = 15,3g, KH = 49,8g, BE = 4,2</p>	<p>Bio-Spiralen GA mit Tomatensauce A und Parmesan G dazu bunter Blattsalat Schokokuchen GAC</p> <p>kcal = 538,9, E = 16,7g, F = 15g, KH = 81,1g, BE = 6,9</p>	<p>Zucchini auflauf GC mit Schnittlauchsauce GA dazu Salat der Saison Obst</p> <p>kcal = 310,5, E = 13,1g, F = 14,7g, KH = 29,9g, BE = 2,5</p>	<p>Gemüsesuppe mit Bio-Sternchen AL Apfelringe im Backteig GA mit Vanillesauce G und Bio-Milch G</p> <p>kcal = 547,6, E = 14,1g, F = 22,8g, KH = 69,3g, BE = 5,7</p>	<p>Karfiol-Käsemedaillon GACFLMN mit Kräuter-Joghurtdip GA und Bio-Salzerdäpfel G Schoko-Osterhase G</p> <p>kcal = 436,1, E = 8,7g, F = 23,6g, KH = 45,3g, BE = 3,6</p>	
<p>Wurzelcremesuppe GAL Jägerragout vom Bio-Rind GAM mit Spätzle "Max & Moritz" AC</p> <p>kcal = 519,3, E = 22,6g, F = 19,9g, KH = 59,8g, BE = 4,9</p>	<p>Gemüsecurry GAF mit gelbem Bio-Reis Ananascreme mit Bio-Topfen G</p> <p>kcal = 322,4, E = 9,6g, F = 9,1g, KH = 49,4g, BE = 4,1</p>	<p>Kräutereintropfsuppe GACL Flaumige Nougatknödel GAHC und Bio-Milch G</p> <p>kcal = 668,2, E = 22,4g, F = 28,9g, KH = 78,5g, BE = 6,6</p>	<p>Erdäpfelstrudel GAC mit Rahmgemüse GA dazu bunter Blattsalat Obst</p> <p>kcal = 313,6, E = 6,7g, F = 12,2g, KH = 42,5g, BE = 3,5</p>	<p>Knoblauchcremesuppe GAL Pizza mit Putensalami GA dazu Blattsalat mit Mais Schoko-Osterhase G</p> <p>kcal = 647,8, E = 23,6g, F = 35,0g, KH = 57,8g, BE = 4,8</p>	
<p>Vollkornbrot AFN mit Putenschinken und eine Birne</p> <p>kcal = 251, E = 14g, F = 5g, KH = 38g, BE = 3,2</p>	<p>Kornspitz AF mit Butter laktosefrei G und eine Banane</p> <p>kcal = 355, E = 5g, F = 13g, KH = 53g, BE = 4,4</p>	<p>Mohnstriezel AF mit Putenkabonossi und Cocktailtomaten</p> <p>kcal = 278, E = 14g, F = 17g, KH = 18g, BE = 1,5</p>	<p>Semmel A mit Putenleberkäse und Gurke</p> <p>kcal = 163, E = 8g, F = 4g, KH = 23g, BE = 2</p>	<p>Mischbrot AF mit Putenextra und Karotten</p> <p>kcal = 227, E = 9g, F = 6g, KH = 33g, BE = 2,8</p>	
<p>Vollkornbrot AFN mit Butter G und eine Birne</p> <p>kcal = 366, E = 9g, F = 20g, KH = 38g, BE = 3,2</p>	<p>Kornspitz AF mit hausgemachtem Erdäpfelkäse G und eine Banane</p> <p>kcal = 293, E = 7g, F = 4g, KH = 56g, BE = 4,6</p>	<p>Mohnstriezel AF mit Gouda G und Cocktailtomaten</p> <p>kcal = 205, E = 12g, F = 9g, KH = 18g, BE = 1,5</p>	<p>Semmel A mit Streichgouda G und Gurke</p> <p>kcal = 201, E = 8g, F = 8g, KH = 23g, BE = 2</p>	<p>Mischbrot AF mit Butter G und Karotten</p> <p>kcal = 306, E = 6g, F = 17g, KH = 33g, BE = 2,8</p>	



Speiseplan

VS - KW 14 /2024



Montag 01.04.2024

Dienstag 02.04.2024

Mittwoch 03.04.2024

Donnerstag 04.04.2024

Freitag 05.04.2024

	Montag 01.04.2024	Dienstag 02.04.2024	Mittwoch 03.04.2024	Donnerstag 04.04.2024	Freitag 05.04.2024
tagesmenü 1		Rindersuppe mit Bio-Muschelnudeln AL Karamalisierte Krautfleckerl A und ein Ei-Omelette GC dazu Salat der Saison mit Sonnenblumenkerne	Planted Curry mit Cashewkernen GH dazu Bio-Reis G Holundercreme mit Bio-Joghurt G	Schweinsbraten GH dazu mildes Sauerkraut A und Erdäpfelknödel GACO Obst	Gemüsecremesuppe GAL Hausgemachte Mohnbuchteln GAC mit Vanillesauce G und Bio-Milch G
		kcal = 427,0, E = 17,5g, F = 12,7g, KH = 57,5g, BE = 4,9	kcal = 603,6, E = 18,2g, F = 27,9g, KH = 67,2g, BE = 5,6	kcal = 452,0, E = 26,6g, F = 11,4g, KH = 58,9g, BE = 5,0	kcal = 677,8, E = 20,8g, F = 28,2g, KH = 83,3g, BE = 6,9
tagesmenü 2 schweinefleischfrei		Herzhafter Gemüse Eintopf GA mit Erdäpfel-Gratin GL dazu Eisbergsalat mit Kürbiskernen Schoko-Pudding mit Bio-Milch G	Gratinierter Seelachs auf italienische Art GD mit Bio-Buttererdäpfel G dazu Mais-Paprikasalat Vollkorn-Rhabarberkuchen GAC	Linsen-Karottensuppe G Hühnerfleisch in feiner Knoblauchsauce GA und Bio-Dinkelreis A dazu Frühlingsgemüse G und grüner Salat	Erdäpfel-Brokkoli-Frischkäsetaschen G mit Knoblauchdip GA dazu Linsensalat O Obst
		kcal = 341,1, E = 9,4g, F = 15,7g, KH = 38,9g, BE = 3,1	kcal = 385,1, E = 21,3g, F = 15,2g, KH = 38,5g, BE = 3,2	kcal = 455,5, E = 28,9g, F = 16,6g, KH = 43,5g, BE = 3,0	kcal = 353,4, E = 7,9g, F = 16,8g, KH = 40,5g, BE = 3,3
tagesmenü 3 vegetarisch		Gemüsesuppe mit Bio-Muschelnudeln AL Bio-Kaiserschmarrn GAC mit hausgemachtem Apfelmus und Bio-Milch G	Gemüse-Kürbislaibchen A mit Bio-Salzerdäpfel G und Schnittlauchdip GA Obst	Käsesemmelknödel GAC mit Champignonrahmsauce GA dazu grüner Salat Bio-Joghurt mit Vanille G	Makkaroni & Cheese GAM dazu roter Bio-Rübensalat Frischkäsecreme mit Butterbrösel GA
		kcal = 632,2, E = 17,8g, F = 20,1g, KH = 92,9g, BE = 7,6	kcal = 286,0, E = 7,7g, F = 7,7g, KH = 42,2g, BE = 3,5	kcal = 571,6, E = 18,8g, F = 32,1g, KH = 51g, BE = 4,2	kcal = 553,6, E = 17,6g, F = 26,0g, KH = 60,3g, BE = 5,2
tagesmenü 4		Überbackene Canneloni mit Ricotta-Spinatfülle GACL dazu Tomatensauce A und California Salat Obst	Mediterrane Hühnersuppe ACL Bio-Spaghetti GA mit Sauce Bolognese vom Bio-Rind GAL und Parmesan G dazu bunter Blattsalat	Linsen-Karottensuppe G Nuss-Schokopaltatschinken GAHC und Bio-Milch G	Geflügelbällchen AC mit Bratensaft AL und Bio-Erdäpfelpüree G dazu Erbsengemüse Frischkäsecreme mit Butterbrösel GA
		kcal = 351,5, E = 13,1g, F = 8,9g, KH = 52,8g, BE = 4,4	kcal = 461,8, E = 23,8g, F = 10,2g, KH = 67,0g, BE = 5,5	kcal = 826,5, E = 23,1g, F = 42,5g, KH = 81,8g, BE = 6,1	kcal = 710,0, E = 31,8g, F = 38,7g, KH = 56,4g, BE = 4,6
jause 1		Mischbrot AF mit Gouda laktosefrei G und eine Birne	Meterbrot AF mit Butter laktosefrei G und Gurke	Wachauerlaibchen AF mit Putenextra und Spitzpaprika	Vollkornbrot AFN mit Putensalami und ein Apfel
		kcal = 312, E = 14g, F = 9g, KH = 44g, BE = 3,6	kcal = 227, E = 4g, F = 13g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 157, E = 7g, F = 5g, KH = 19g, BE = 1,6	kcal = 352, E = 15g, F = 15g, KH = 40g, BE = 3,3
jause 2 vegetarisch		Mischbrot AF mit Butter G und eine Birne	Meterbrot AF mit Streichgouda G und Gurke	Wachauerlaibchen AF mit Edamer G und Spitzpaprika	Vollkornbrot AFN mit Butter G und ein Apfel
		kcal = 349, E = 6g, F = 17g, KH = 44g, BE = 3,6	kcal = 202, E = 8g, F = 7g, KH = 26g, BE = 2,2	kcal = 199, E = 12g, F = 9g, KH = 18g, BE = 1,5	kcal = 372, E = 9g, F = 20g, KH = 40g, BE = 3,3



Speiseplan

VS - KW 15 /2024



montag 08.04.2024

dienstag 09.04.2024

mittwoch 10.04.2024

donnerstag 11.04.2024

freitag 12.04.2024

tagesmenü 1 	Züricher Putengeschnetzeltes GA dazu Bio-Reis mit Gemüse G und grünem Salat mit Sonnenblumenkernen Bio-Joghurt mit Banane G	Karfiol-Kokossuppe Grießkoch nach Oma's Art GA dazu Benco und Bio-Milch G	Falaffelbällchen NEU dazu Joghurt-Zitronendip GA mit Couscoustörtchen A Vollkorn-Topfenkuchen GAC	Kichererbsensuppe G MSC-Fischfilet "Müllerin Art" AD und Tzatziki GCM dazu Bio-Erdäpfel mit Petersilie G	Bio-Penne GA mit Brokkoli-Schinkensauce GAF und Parmesan G dazu Blattsalat mit Mais und Kürbiskernen Obst	
	kcal = 367,6, E = 19,9g, F = 14,2g, KH = 38,2g, BE = 3,2	kcal = 464,0, E = 15,4g, F = 18,5g, KH = 57,1g, BE = 4,7	kcal = 517,6, E = 12,7g, F = 17,5g, KH = 74,3g, BE = 5,9	kcal = 441,4, E = 23,9g, F = 18,5g, KH = 52,5g, BE = 4,2	kcal = 447,7, E = 17,7g, F = 13,4g, KH = 61,8g, BE = 5,4	
	tagesmenü 2 schweinefleischfrei 	Griechische Hirtentaschen GAC mit Tomatendip und Bio-Erdäpfel mit Kräutern dazu bunter Blattsalat mit Kürbiskernen Bio-Joghurt mit Banane G	Karfiol-Kokossuppe Bio-Hörnchen mit Eier GAC dazu bunter Bohnensalat	Tomatencremesuppe GA Auflauf mit Beeren und Bio-Topfen GAC dazu Kompott und Bio-Milch G	Gemüsechili mit Tofu AF und Bio-Reis G Bio-Buttermilch mit Ananas G	Bio-Rindsbraten ALM mit Bio-Erdäpfelpüree G und Bio-Regenbogenkarotten G Obst
		kcal = 458,9, E = 17,3g, F = 20,8g, KH = 49,2g, BE = 4,0	kcal = 355,6, E = 16,8g, F = 15,7g, KH = 36,4g, BE = 3,0	kcal = 545,3, E = 16,5g, F = 25,9g, KH = 61,2g, BE = 5,1	kcal = 445,1, E = 13,9g, F = 9,5g, KH = 74,2g, BE = 6,1	kcal = 368,9, E = 25,7g, F = 11,3g, KH = 39,3g, BE = 3,2
		tagesmenü 3 vegetarisch 	Grenadiermarsch A dazu roter Bio-Rübensalat Obst	Gulasch mit Bio-Erdäpfel A dazu Sonnenblumenbrot AF Krapfen GAC	Bio-Spiralen GA mit Gemüsebolognese GAL und Parmesan G dazu Salatmix Obst	Kichererbsensuppe G Böhmisches Powidltascherln AC mit hausgemachtem Apfelmus und Bio-Milch G
kcal = 282,4, E = 7,2g, F = 3,2g, KH = 53,2g, BE = 4,4			kcal = 426,4, E = 14,0g, F = 9,0g, KH = 72,8g, BE = 5,1	kcal = 476,5, E = 14,9g, F = 10,5g, KH = 77,6g, BE = 6,6	kcal = 607,0, E = 16,3g, F = 14,8g, KH = 106,8g, BE = 8,8	kcal = 443,9, E = 12,1g, F = 22,0g, KH = 46,9g, BE = 3,9
tagesmenü 4 			Frittatensuppe GACL Pizza mit Hühner-Kebab GAL dazu Salat der Saison	Tomaten-Polentaauflauf mit Schafkäse G und Tomatensauce A mit Blattsalat Obst	Tomatencremesuppe GA Bratwurst M dazu Schmarrn mit Bio-Erdäpfel G dazu mildes Sauerkraut A	Gulasch mit Bio-Rind A dazu Bio-Spätzle GAC Obst
	kcal = 507,1, E = 23,9g, F = 23,9g, KH = 46,2g, BE = 3,8		kcal = 281,3, E = 6,4g, F = 14,5g, KH = 30,5g, BE = 2,5	kcal = 461,4, E = 19,9g, F = 27,0g, KH = 32,8g, BE = 2,7	kcal = 462,3, E = 21,3g, F = 11,6g, KH = 62,1g, BE = 5,1	kcal = 385,9, E = 16,3g, F = 13,9g, KH = 47,5g, BE = 3,9
	jause 1 		Wachauerlaibchen AF mit Putenkabanossi und eine Birne	Mischbrot AF mit Butter G und Gurke	Kornspitz AF mit Putenextra und Tomaten	Vollkornbrot AFN mit Butter laktosefrei G und Karotten
		kcal = 325, E = 14g, F = 16g, KH = 31g, BE = 2,6	kcal = 299, E = 6g, F = 16g, KH = 32g, BE = 2,7	kcal = 176, E = 7g, F = 5g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 296, E = 9g, F = 17g, KH = 27g, BE = 2,2	kcal = 266, E = 11g, F = 2g, KH = 51g, BE = 4,3
		jause 2 vegetarisch 	Wachauerlaibchen AF mit Butter G und eine Birne	Mischbrot AF mit Edamer laktosefrei G und Gurke	Kornspitz AF mit Liptauer GM und Tomaten	Vollkornbrot AFN mit Eckerkäse G und Karotten
kcal = 290, E = 4g, F = 17g, KH = 31g, BE = 2,6			kcal = 261, E = 13g, F = 9g, KH = 32g, BE = 2,7	kcal = 189, E = 6g, F = 7g, KH = 25g, BE = 2	kcal = 291, E = 12g, F = 15g, KH = 27g, BE = 2,2	kcal = 382, E = 6g, F = 17g, KH = 51g, BE = 4,2



Montag 15.04.2024

Dienstag 16.04.2024

Mittwoch 17.04.2024

Donnerstag 18.04.2024

Freitag 19.04.2024

tags- menü 1	Specklinsen ADM mit Semmelknödel GAC Obst	Tomaten-Mozzarella Tortellini GAC mit Gemüsebolognese GAL und Parmesan G Rhabarberkompott	Mediterrane Hühnersuppe ACL Zucchiniauflauf GC und Knoblauchdip GA dazu ein gemischter Salat	Hühnerrolade mit Semmelfülle GAC dazu Erbsengemüse und Salzerdäpfel G Obst	Spargelcremesuppe GAL Cremiger Milchreis G mit Benco G und Bio-Milch
	kcal = 367,0, E = 10,5g, F = 11,0g, KH = 51,1g, BE = 4,0	kcal = 419,6, E = 18,9g, F = 12,0g, KH = 56,8g, BE = 4,6	kcal = 294,7, E = 17,6g, F = 14,8g, KH = 21,4g, BE = 1,7	kcal = 397,3, E = 25,8g, F = 13,3g, KH = 41,8g, BE = 3,4	kcal = 536,5, E = 14,0g, F = 19,3g, KH = 74,8g, BE = 6,2
tags- menü 2 schweinefleischfrei	Putengeschnetzeltes mit Gemüse GA dazu Bio-Vollkornhörnchen GA und bunter Blattsalat mit Sonnenblumenkernen Heidelbeercreme mit Bio-Topfen G	Käsesuppe GAF Süße Limettenpolentaschnitte GC mit Pfirsichmus und Bio-Milch G	Gebäckene MSC-Fischstäbchen AD mit Bio-Erdäpfelsalat und Frühlingsgemüse G Obst	Ungarische Soja-Reispfanne AF dazu Mais-Paprikasalat Mohnkuchen GAC	Polpetti vom Rind A mit Bratensaft AL und Bio-Erdäpfelpüree G dazu buntes Gemüse Vanille-Pudding mit Bio-Milch G
	kcal = 543,5, E = 31,6g, F = 17,4g, KH = 60,9g, BE = 5,1	kcal = 456,8, E = 13,8g, F = 20,9g, KH = 52,3g, BE = 4,3	kcal = 402,3, E = 19,3g, F = 10,7g, KH = 55,0g, BE = 4,5	kcal = 361,1, E = 12,2g, F = 12,1g, KH = 47,5g, BE = 3,9	kcal = 698,1, E = 29,0g, F = 39,2g, KH = 54,8g, BE = 4,5
tagsmenü 3 vegetarisch	Erdäpfelcremesuppe GAL Palatschinken zum Selberfüllen GAC mit Erdbeermarmelade und Bio-Milch G	Käsesuppe GAF Planted Burrito-Reispfanne GL dazu bunter Blattsalat	Rote Rübenknödel GAC mit Käsesauce GA dazu grüner Salat Bio-Joghurt mit Brombeeren G	Gemüsestrudel GACL mit Kräutersauce GA und Eisbergsalat Bueno Mousse GAHF	Spargelcremesuppe GAL Bio-Penne GA mit Champignonrahmsauce GA und Parmesan G dazu California Salat
	kcal = 573,5, E = 15,2g, F = 26,4g, KH = 66,3g, BE = 5,4	kcal = 241,0, E = 16,4g, F = 7,1g, KH = 25,3g, BE = 2,1	Einzelportion vegetarisch kcal = 347,3, E = 12,1g, F = 17,6g, KH = 33,2g, BE = 2,7	kcal = 500,4, E = 12,2g, F = 30,8g, KH = 41,2g, BE = 3,5	kcal = 444,4, E = 14,9g, F = 14,9g, KH = 60,3g, BE = 5,2
tagsmenü 4	Lauch- Erdäpfelgratin GAC mit Schnittlauchdip GA dazu bunter Blattsalat Kokos-Schokokuchen GAC	Spätzle mit Gemüse AC und ein Ei-Omelette GC Obst	Gemüsesuppe Mediterran ACFL Putenfrankfurter mit Spargelragout GA und Schmirn von Bio-Erdäpfel G	Pastinakencremesuppe GAL Bio-Topfenockerl GAC dazu Erdbeer-Rhabarbermus und Bio-Milch G	Chicken Wings mit Tomatenreis und Coleslaw Salat GCM Obst
	kcal = 460,7, E = 13,5g, F = 27,9g, KH = 37,0g, BE = 3,0	kcal = 454,5, E = 17,6g, F = 10,7g, KH = 69,6g, BE = 5,7	kcal = 327,7, E = 17,9g, F = 15,7g, KH = 27,7g, BE = 2,3	kcal = 497,3, E = 18,9g, F = 18,0g, KH = 63,3g, BE = 5,0	kcal = 565,2, E = 39,3g, F = 25,8g, KH = 42,1g, BE = 3,5
jause 1	Roggenbrot AF mit Putenschinken und ein Apfel	Meterbrot AF mit Butter laktosefrei G und Gurke	Mohnstriezel AF mit Putenkacker und Spitzpaprika	Mischbrot AF mit hausgemachtem Putenschinkenaufstrich CM und eine Banane	Sonnenblumenweckerl AF mit Putenextra und Tomaten
	kcal = 291, E = 11g, F = 1g, KH = 57g, BE = 4,8	kcal = 227, E = 4g, F = 13g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 242, E = 16g, F = 11g, KH = 20g, BE = 1,7	kcal = 363, E = 11g, F = 8g, KH = 62g, BE = 5,2	kcal = 206, E = 10g, F = 9g, KH = 21g, BE = 1,7
jause 2 vegetarisch	Roggenbrot AF mit Butter G und ein Apfel	Meterbrot AF mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und Gurke	Mohnstriezel AF mit Edamer G und Spitzpaprika	Mischbrot AF mit Butter G und eine Banane	Sonnenblumenweckerl AF mit Streichgouda G und Tomaten
	kcal = 407, E = 6g, F = 17g, KH = 57g, BE = 4,7	kcal = 149, E = 4g, F = 4g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 199, E = 12g, F = 9g, KH = 17g, BE = 1,5	kcal = 400, E = 7g, F = 13g, KH = 62g, BE = 5	kcal = 232, E = 10g, F = 11g, KH = 22g, BE = 1,8



• SPEISEPLAN •

VS - KW 17 /2024



montag 22.04.2024

dienstag 23.04.2024

mittwoch 24.04.2024

donnerstag 25.04.2024

freitag 26.04.2024

tages- menü 1	Rahmfleisch vom Bio-Rind GA mit Bio-Naturreis G Bio-Joghurt mit Früchten G	Gelbe Rübencremesuppe GAC Süßer Hirseauflauf GHC mit hausgemachtem Beerenröster und Bio-Milch G	Parmesan-Bio-Erdäpfelsuppe G MSC-Wildlachschnitte DM mit Spargelsauce GA und Bio-Erdäpfel mit Kräuter dazu California Salat mit Kürbiskernen	Rustikaler Bohneneintopf GA mit Rahm-Dip GA dazu Krustenbrot AF Vollkorn-Apfel-Mohnkuchen GAC	Rindersuppe mit Bio-Sternchen AL Bio-Vollkornhörnchen GA mit Fleischsauce vom Bio-Rind A dazu Gurkensalat mit Sonnenblumenkerne Obst	
	kcal = 456,8, E = 20,1g, F = 19,6g, KH = 48,8g, BE = 4,0	kcal = 533,4, E = 18,4g, F = 25,8g, KH = 52,7g, BE = 4,3	kcal = 473,5, E = 30,6g, F = 26,6g, KH = 26,3g, BE = 2,1	kcal = 396,7, E = 12,3g, F = 16,6g, KH = 47,7g, BE = 3,9	kcal = 533,8, E = 18,1g, F = 13,4g, KH = 80,7g, BE = 6,7	
	tages- menü 2 schweinefleischfrei	Backerbsensuppe GACL Linsen-Gemüse-Gratin GC mit Knoblauchdip GA	Bio-Mascherlnudeln GA mit Tomatensauce A und Parmesan G dazu bunter Blattsalat mit Kürbiskernen Obst	Cordon bleu vom Huhn GA mit Frühlingsgemüse G und Bio-Dinkelreis A Marillencreme mit Bio-Topfen G	Wurzelcremesuppe GAL Wokgemüse mit Bio-Rindfleisch AF dazu Bio-Reis G	Gemüsesuppe mit Bio-Sternchen AL Pancakes GAC mit Erdbeersauce und Bio-Milch G
		kcal = 365,6, E = 17,4g, F = 15,9g, KH = 32,0g, BE = 1,8	kcal = 423,3, E = 13,2g, F = 6,3g, KH = 76,6g, BE = 6,3	kcal = 503,5, E = 31,7g, F = 15,4g, KH = 57,6g, BE = 4,8	kcal = 475,6, E = 18,8g, F = 17,3g, KH = 59,8g, BE = 4,9	kcal = 498,7, E = 15,2g, F = 13,8g, KH = 76,9g, BE = 6,4
		tagesmenü 3 vegetarisch	Brokkoli-Chees nuggets GAC dazu Bio-Erdäpfel mit Petersilie und Tzatziki GCM Obst	Eiernockerl GAC dazu Salatmix Muffins GAC	Gemüselasagne GACL dazu grüner Salat Panna Cotta mit Himbeere G	Wurzelcremesuppe GAL Apfelstrudel A mit Vanillesauce G und Bio-Milch G
kcal = 506,1, E = 11,9g, F = 29,0g, KH = 46,2g, BE = 3,8			kcal = 641,8, E = 18,1g, F = 28,1g, KH = 77,9g, BE = 6,4	kcal = 463,9, E = 10,8g, F = 25,1g, KH = 46,7g, BE = 3,8	kcal = 624,2, E = 13,2g, F = 32,3g, KH = 68,7g, BE = 5,6	kcal = 417,8, E = 14,9g, F = 16,9g, KH = 50,2g, BE = 4,1
tagesmenü 4			Backerbsensuppe GACL Süße Mohn-Nußnudeln GAHC mit hausgemachtem Apfelmus und Bio-Milch G	Frühlingsrolle GACL dazu Bio-Reis gebraten mit Ei ACFN und Süß-Sauer-Dip Bio-Buttermilch mit Erdbeere G	Cheeseburger GACFMN mit Kartoffel-Dippers Obst	Bio-Spiralen GA mit Sauce Carbonara GF und Parmesan G dazu Blattsalat Obst
	kcal = 751,4, E = 18,3g, F = 21,7g, KH = 116,2g, BE = 9,4		kcal = 523,5, E = 14,0g, F = 21,5g, KH = 65,7g, BE = 5,4	kcal = 685,4, E = 29,5g, F = 24,6g, KH = 76,0g, BE = 6,3	kcal = 543,3, E = 19,0g, F = 17,5g, KH = 74,6g, BE = 6,3	kcal = 404,4, E = 11,2g, F = 18,9g, KH = 46,5g, BE = 3,6
	jause 1		Semmel A mit Putensalami und Essiggurkerl	Mohnstriezel AF mit hausgemachtem Tomaten-Olivenaufstrich G und eine Banane	Kornspitz AF mit Putenkabanossi und Gurke	Meterbrot AF mit Putenextra und Tomaten
		kcal=241, E= 11g, F= 11g, KH = 23g, BE = 2	kcal = 278, E = 8g, F = 6g, KH = 48g, BE = 4	kcal = 289, E = 13g, F = 16g, KH = 23g, BE = 2	kcal = 178, E = 8g, F = 5g, KH = 25g, BE = 2	kcal = 251, E = 14g, F = 5g, KH = 38g, BE = 3,2
		jause 2 vegetarisch	Semmel A mit Gouda G und Essiggurkerl	Mohnstriezel AF mit laktosefreier ButterG und eine Banane	Kornspitz AF mit Edamer G und Gurke	Meterbrot AF mit Butter G und Tomaten
kcal = 224, E = 12g, F = 9g, KH = 22g, BE = 1,8			kcal = 341, E = 6g, F = 14g, KH = 47g, BE = 4	kcal = 216, E = 11g, F = 8g, KH = 23g, BE = 2	kcal = 257, E = 4g, F = 16g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 291, E = 11g, F = 10g, KH = 38g, BE = 3,2