









































SPEISEPLAN KW49

Gültig vom 02.12.2024 bis 06.12.2024



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				
Backerbsensuppe	Nudelsuppe 	Grießknödelsuppe 	Kräuterschöberlsuppe 	Knödelsuppe 
Hauptspeise 1				
Spaghetti Bolognese  	Rindsbraten vom bio Rind  	Lungauer Bratwurst mit  	Jägerschnitzel vom bio Schwein mit  	Buchteln mit  
	Spätzle und 	bio Röstkartoffeln und  	Reis und	Vanillesauce  
	bio Blaukraut  	bio Sauerkraut  	Gemüse 	
Hauptspeise 2				
Knoblauch Spaghetti mit 	Lungauer Hasenöhrln  	Apfelradln mit 	Risotto	
Ruccola	mit Sauerkraut  	Vanillesauce  		
Nachspeise				
Mandarinen			Nikolaussackerl	
Abendessen				
Reisauflauf mit	pikanter Nudelauflauf und 	Mayonnaisesalat mit 	geröstete Knödel mit Ei 	
Milch  	gemischter Salat 	Gebäck 	Salat 	

Speise zum überwiegenden Teil..  vom eigenen Schulbetrieb Standlhof  REGIONAL  BIO

Unsere Mitarbeiterinnen informieren gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten
Unsere hausgemachten Salatdressings können folgende Allergene enthalten: C, E, F, L, M, N, O

A) Gluten, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Sulfite; P) Lupinen, R) Weichtiere, FR) Allergenfrei