



wünscht Euch das Küchenteam

# SPEISEPLAN KW38

Gültig vom 15.09.2025 bis 19.09.2025



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>				
Nudelsuppe  		Brandteigkrapferlsuppe		Cremesuppe mit Croutons  
<b>Hauptspeise 1</b>				
Rostbratwurst mit bio Fleisch  	Spaghetti Bolognese mit bio Faschiertem  	LFS-Burger mit bio Faschiertem und 	Rindergeschnetzeltes mit bio Fleisch  	Serviettenknödel mit 
bio Röstkartoffeln und  	Salatbuffet 	bio Wedges  	bio Spätzle  	Lungauer Eierschwammerlsoße 
Sauerkraut 			Salatbuffet 	Salatbuffet
<b>Hauptspeise 2</b>				
Schwarzbeerschmarrn mit 	überbackener Karfiol 	Zucchiniäbchen mit  	Gebackener Camembert mit	
bio Milch  		Zazikisauce 	Preiselbeeren	
<b>Nachspeise</b>				
	Joghurtmousse 		Obst	
<b>Abendessen</b>				
geröstete Knödel mit Ei 	Marillknödel mit	Bauerntoast 	Saure Wurst mit 	
gemischter Salat 	bio Milch  		Bauernbrot 	

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