

















wünscht Euch das Küchenteam

SPEISEPLAN KW2

Gültig vom 05.01.2026 bis 09.01.2026



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				
		Speckschöberlsuppe		Pastinaken-cremesuppe mit Croutons
Hauptspeise 1				
		Spaghetti Carbonara	Faschierte Laibchen mit bio Faschiertem  	Buchteln mit
		Salatbuffet	bio Kartoffelpüree und  	Vanillesauce  
			Gemüse	
Hauptspeise 2				
		Knoblauch Spaghetti  	Ofenguck  	
Nachspeise				
			Schokopudding  	
Abendessen				
		Kartoffelgulasch mit  	Leberknödel mit klarer Rindssuppe 	
		Gebäck		

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