



wünscht Euch das Küchenteam

SPEISEPLAN KW6

Gültig vom 02.02.2026 bis 06.02.2026



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				
	Sternchensuppe  		Maiscremesuppe	Specknockerlsuppe  
Hauptspeise 1				
Leberkäse mit  	LFS-Burger vom bio Rind und  	Wildragout mit 	Lasagne mit bio Faschiertem 	Heidelbeerknödel mit
bio Röstkartoffeln und Cremespinat 	bio Wedges  	Serviettenknödel und 	Salatbuffet 	Vanillesauce  
Salatbuffet 		Kohlsprossen	Salatbuffet 	
Hauptspeise 2				
Topfensouffle mit 		Spinatknödel mit 	Zanderfilet mit	
Früchte		Käsesauce 	Selleriepüree 	
Nachspeise				
Milchshake  		Milchreis im Glas		
Abendessen				
bio Nudeln mit  	Mohnnudeln mit 	Tiroler Gröstl mit  	Saure Wurst mit 	
Tomatensauce	bio Milch  	gemischtem Salat 	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