



wünscht Euch das Küchenteam

SPEISEPLAN KW9

Gültig vom 23.02.2026 bis 27.02.2026



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				
Kohlrabi-cremesuppe			Profiterole mit klarer Rindssuppe	
Hauptspeise 1				
hausgemachte Käsekrainer mit  	Ripperl vom bio Schwein mit  	SKITAG!!!!	Hühnerfilet mit 	Gulaschsuppe vom bio Rind mit  
bio Röstkartoffeln  	Semmelknödel und 		Rahmpolenta und  	Gebäck
Salatbuffet 	bio Sauerkraut  		Karotten	
Hauptspeise 2				
Schwammerlrisotto	bio Ofenkartoffel mit  		Lachsnudeln	
	Sauerrahmsauce 			
Nachspeise				
	Beeren-Parfait 		Kompott 	Kuchenvariation mit bio Milch 
Abendessen				
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und 	bio Nudeln mit  	Chili con Carne mit bio Faschiertem 	Leberkäsesalat mit  	
bio Milch  	Schinkenrahmsauce  	Semmel 	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