































wünscht Euch das Küchenteam

SPEISEPLAN KW15

Gültig vom 06.04.2026 bis 10.04.2026



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				
Ostermontag!!!		Grießnockerlsuppe  		Specknockerlsuppe 
Hauptspeise 1				
	Spaghetti Carbonara mit 	panierter Seelachsfilet mit	Zwiebelrostbraten vom bio Rind mit  	Topfengolatschen oder Nusschnecken mit 
	bio Nudeln  	bio Kartoffelsalat und Sauce Tatare  	bio Nudeln  	bio Milch  
	Salatbuffet 	grüner Salat 	Salatbuffet 	
Hauptspeise 2				
	Spaghetti mit Basilikumpesto und  	Souffle mit Erdbeerspiegel  	Pilzrisotto	
	Parmesan			
Nachspeise				
	Krapfen 		Mousse	
Abendessen				
	Butterzopf mit Zuckerglasur 	Leberkäse-Semmel  	Frischkäse-Kartoffel Tascherl mit	
	Butter, Marmelade und Kakao 		gemischtem 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