





































SPEISEPLAN KW19

Gültig vom 04.05.2026 bis 08.05.2026



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				
Goldwürfelsuppe		Wurstknödelsuppe 		Kürbiscremesuppe  
Hauptspeise 1				
Spaghetti Bolognese mit bio Faschiertem  	steirisches Krenfleisch vom bio Schwein mit  	Curry Geschnetzeltes mit 	Selchfleisch mit 	Seelachsfilet im Backteig mit
	bio Kümmel-Kartoffeln und  	Reis	Kartoffelpüree  	bio Kartoffelsalat und  
Salatbuffet 	Wurzelgemüse 	Salatbuffet 	Salatbuffet 	Sauce Tartare 
Hauptspeise 2				
Kirschen-Grieß-Auflauf mit Milch  	Knoblauch Spaghetti  	Pizza Caprese 	gebratener Zander mit Bärlauchrisotto	
Nachspeise				
	selbstgemachter Eiskaffee  		Dany-Sahny  	
Abendessen				
Tiroler Gröstl mit  	Germknödel mit Heidelbeeren	Kaspressknödelsuppe  	Leberkäs-Semmel  	
gemischtem Salat 	Vanillesauce und Milch  			

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