



# SPEISEPLAN KW21

Gültig vom 18.05.2026 bis 22.05.2026



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>				
	Schinkenschöberlsuppe	Eintropfsuppe		Grießnockerlsuppe
<b>Hauptspeise 1</b>				
Lasagne mit bio Faschiertem	Schnitzel vom bio Schwein mit	Boeuf Stroganoff mit bio Rindfleisch und	LFS-Currywurst mit	Kartoffellaibchen mit
	bio Petersilienkartoffeln und	Spätzle	Bratkartoffeln	Schnittlauchsauce
Salatbuffet	Gemüse	Salatbuffet	Salatbuffet	gemischter Salat
<b>Hauptspeise 2</b>				
vegetarische Lasagne	Spargelrisotto mit Parmesan	Veggie-Wraps	panierter Karfiol mit Kräuterdip	
<b>Nachspeise</b>				
gemischtes Eis			Apfelkuchen	
<b>Abendessen</b>				
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und	Saure Wurst mit	bio Nudeln mit	Leberknödel mit klarer Rindssuppe	
bio Milch	Bauernbrot	zweierlei Saucen		

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