



































SPEISEPLAN KW25

Gültig vom 15.06.2026 bis 19.06.2026



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				
Champignon-cremesuppe	Nudelsuppe  	Butternockersuppe 		gebackene Knödel in der Suppe 
Hauptspeise 1				
Grillhuhn mit 	Haus-Pizza 	gerollter Schweinsbraten vom bio Schwein mit  	Zwiebelrostbraten vom bio Rind mit  	Kaiserschmarrn mit  
Erbсенreis		bio Kartoffeln und  	bio Nudeln  	Apfelmus
Salatbuffet 	Salatbuffet 	bio Sauerkraut  	Salatbuffet 	bio Milch  
Hauptspeise 2				
Gemüsestrudel mit 	Pizza Margherita 	Knödeltrio mit 	französische Quiche mit	
Kernöldip 		Rahmsauce 	Salat 	
Nachspeise				
	Reisauflauf mit Vanilleschaum		Melonen	
Abendessen				
Spätzle mit Schinkenrahmsauce 	Topfenknödel mit Beerenröster  	LFS-Grillwürstl mit Bauernbrot 	Wurstsalat oder Rindfleischsalat mit Gebäck 	

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