



wünscht Euch das Küchenteam

# SPEISEPLAN KW27

Gültig vom 29.06.2026 bis 03.07.2026



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>				
Käseschöberlsuppe	Knödelsuppe			Grießnockerlsuppe
<b>Hauptspeise 1</b>				
Piccata Milanese mit	LFS-Burger mit bio Faschiertem	Rindsbraten vom bio Rind mit	Spareribs vom bio Schwein mit	Kasnocken mit
bio Spaghetti und Tomatensauce	bio Wedges	bio Nudeln und	bio Folien-Kartoffeln	Salat
Salatbuffet	Salatbuffet	bio Blaukraut	Salatbuffet	
<b>Hauptspeise 2</b>				
Pasta al Pomodoro	veggie Burger mit Grillkäse	Mac and Cheese	bio Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce	
<b>Nachspeise</b>				
		Heiße Liebe	Melonen	
<b>Abendessen</b>				
Saure Wurst in Essig und Öl mit	Kirschauflauf mit	LFS-Speckjause mit	Leberknödel mit klarer Rindssuppe	
Bauernbrot	bio Milch	Schwarzbrot		

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