



wünscht Euch das Küchenteam

SPEISEPLAN KW41

Gültig vom 05.10.2026 bis 09.10.2026



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				
Biskuitschöberlsuppe			Grießnockerlsuppe	Lungauer Echtlingssuppe
Hauptspeise 1				
LFS-Schweinsbrat- würstl mit	Krautroulade mit bio Faschiertern	Rindsgeschnetzeltes vom bio Rind mit	Schnitzel vom bio Schwein mit	Kasspätzle mit
bio Kartoffelpüree und	bio Salzkartoffeln	bio Nudeln	bio Petersilienkartoffeln	grünem Salat
bio Weinkraut	Salatbuffet	Salatbuffet	Gemüse	
Hauptspeise 2				
Topfensouffle mit	Ricotta Tortellini mit	Cremepolenta mit	panierter Kürbis mit Preiselbeeren	
Beeren	Tomatensauce	Ofengemüse		
Nachspeise				
	Milchshake mit Eis	gedeckter Apfelkuchen		
Abendessen				
Toast mit	Wiener Suppentopf mit	Nuss- und Mohnstrudel mit	kalte Platte mit	
gemischtem Salat	bio Rindfleisch	Kakao	Bauernbrot und Tee	

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