



wünscht Euch das Küchenteam

SPEISEPLAN KW42

Gültig vom 12.10.2026 bis 16.10.2026



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				
Reibteigsuppe	Specknockerlsuppe			Fleischstrudel in der Suppe
Hauptspeise 1				
Hühnercurry mit	Ripperl vom bio Schwein mit	Lasagne mit bio Faschiertem	LFS-Weißwürste mit	süße Knödelvariationen mit
Basmatireis	bio Ofenkartoffel und		bio Röstkartoffeln und	Vanillesauce
Salatbuffet	warmem Krautsalat	Salatbuffet	Cremespinat	
Hauptspeise 2				
asiatische Reismudel- Pfanne	bio Ofenkartoffel mit	Kürbislasagne	Gnocchi mit Pesto	
	Sauerrahmsauce			
Nachspeise				
		Donuts	Schokoriegel	
Abendessen				
LFS-Frankfurter mit	Reisaufbau mit	Saure Wurst mit	Rösti Snacks mit Frischkäse und	Gulaschsuppe mit
Senf und Brot	bio Milch	Bauernbrot	gemischtem Salat	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