



wünscht Euch das Küchenteam

SPEISEPLAN KW43

Gültig vom 19.10.2026 bis 23.10.2026



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				
Zwiebelsuppe mit Käsetoast	Zucchini cremesuppe			Grießnockerlsuppe
Hauptspeise 1				
Paprika-Rahm-Schnitzel vom bio Schwein mit	Schweinsbraten vom bio Schwein mit	Selchfleisch vom bio Schwein mit	Giradi-Rostbraten vom bio Rind mit	Spaghetti Carbonara
bio Nudeln	Semmelknödel und	Kartoffelpüree und	Butter-Spätzle und	
Salatbuffet	bio Sauerkraut	Karotten	bio Blaukraut	gemischter Salat
Hauptspeise 2				
Topfennockerl mit	Spinatknödel mit	Hirse-Laibchen mit	cremige Spätzlepfanne	
Schwarzbeeren	Rahmsauce	Kernöldip		
Nachspeise				
		Biskuitroulade	Dany-Sahny	
Abendessen				
Schinkenfleckerl mit	Kartoffelgulasch mit	Leber- oder Fleischknödel mit klarer Rindssuppe	Allerheiligenstrutzen mit Butter, Marmelade, Honig	
gemischtem Salat	Semmel		Kakao	

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