wünscht Euch das Küchenteam

SPEISEPLAN KW45

Gültig vom 02.11.2026 bis 06.11.2026

GUT ZU WISSEN!

Ifstamsweg
naturverbunden. clever.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				
Schönen Feiertag!!!	*Kürbiscremesuppe mit Croutons*			
Hauptspeise 1				
	Chili con Carne mit bio Faschiertem	*Kotelett vom bio Schwein mit*	*Pferdebraten mit*	*Kaspress-knödelsuppe*
	Reis	*bio Bratkartoffeln und*	*bio Nudeln und*	
	Salatbuffet	*Speckbohnen*	*bio Rotkraut*	*Salatbuffet*
Hauptspeise 2				
	Schwammerl-schstrudel mit	*paniertes Zucchinischnitzel mit Käse gefüllt*	*Roner Knödel mit Käsesauce*	
	Sauerrahmsauce	*Preiselbeeren*		
Nachspeise				
		Stracciatella Creme	*Obst*	*Kuchenvariationen mit bio Milch*
Abendessen				
	Selchfleischknödel mit	*geröstete Knödel mit Ei*	*Topfenknödel mit Beerenröster und*	
	bio Sauerkraut	*gemischter Salat*	*bio Milch*	

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 enhalten: 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