

wünscht Euch das Küchenteam

SPEISEPLAN KW47

Gültig vom 16.11.2026 bis 20.11.2026

GUT ZU WISSEN!

Ifstamsweg
naturverbunden. clever.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				
Nudelsuppe			*Goldwürfelsuppe*	*Kartoffelcreme-suppe*
Hauptspeise 1				
Pariser Schnitzel vom bio Schwein mit	*steirisches Krenfleisch mit*	*Steaktoast vom bio Schwein mit*	*Lachsnudeln*	*Süßes Germgebäck mit*
Basmatireis	*bio Kartoffeln und Wurzelgemüse*	*bio Fächerkartoffeln*	*Salatbuffet*	*Kakao oder Milch*
Salatbuffet	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*		
Hauptspeise 2				
Gemüse-Omelette mit Salat	*Spinat-Mozzarella Pizza*	*Lungauer Hasenöhrl mit Sauerkraut*	*bio Nudeln mit Tomatensauce*	
Nachspeise				
	Schokokuchen		*Joghurtcreme mit Früchten*	
Abendessen				
bio Eachtling mit Butter und	*Buchteln mit*	*LFS-Speckjause mit*	*Tiroler Speckknödel mit*	
bio Milch	*Vanillesauce*	*Bauernbrot und Tee*	*bio Sauerkraut*	

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