







































SPEISEPLAN KW47

Gültig vom 18.11.2024 bis 22.11.2024



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				
Eiernockerlsuppe  	Biskuitschöbersuppe	Backerbsensuppe	Butternockerlsuppe 	Kartoffel-Lauchsuppe 
Hauptspeise 1				
Faschierte Laibchen vom bio Schwein mit  	Surschnitzel vom bio Schwein mit  	Reisfleisch vom bio Schwein mit  	Zwiebelrostbraten vom bio Rind mit  	Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit  
Kartoffelpüree und Gemüse  	bio Petersilienkartoffeln  	Paprikasauce	bio Nudeln  	Vanillesauce  
Hauptspeise 2				
Gemüsestrudel mit 	Gebackener Camembert mit	Polentaschnitte mit 	Thunfischauflauf	
Dillsauce 	Preiselbeeren	Letscho		
Nachspeise				
	Obstsalat 		Joghurtmousse 	
Abendessen				
Lungauer Eierschwammerlsauce mit 	Bauerntoast 	bio Grießschmarrn mit 	Wurstsalat oder Rindfleischsalat 	
Knödel oder 		Apfelmus und 	Gebäck	
bio Nudeln 		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 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