




























SPEISEPLAN KW6

Gültig vom 03.02.2025 bis 07.02.2025



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				
Reibteigsuppe 	Haferflockensuppe	Eblysuppe	Grießnockerlsuppe 	Gemüsecremesuppe
Hauptspeise 1				
Schopf-kotelett vom bio Schwein mit  	Försterbraten vom bio Schwein mit  	Grillwürstl mit 	Gulasch vom bio Rind  	Germknödel mit
Kartoffelgratatin und  	bio Nudeln  	Pommes 	Spätzle  	Vanillesauce  
Gemüse				
Hauptspeise 2				
Kartoffel- Gemüse-Gratatin	Tagliatelle mit 	Mohnnudeln mit Milch	Gemüsespätzle-pfanne	Wir wünschen euch schöne Ferien!!!
	Gorgonzolasauce 			
Nachspeise				
	Süßigkeit		Fruchtjoghurt 	
Abendessen				
süße Knödelvariation mit	Brettjause mit 	Pizzabrötchen 	Wurstknödelsuppe 	
bio Milch  	Bauernbrot 			

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