



SPEISEPLAN KW14

Gültig vom 31.03.2025 bis 04.04.2025



| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|--|---|--|---------|
| Vorspeise | | | | |
| Sternchensuppe   | Grießknödelsuppe   | Kürbiscremesuppe | | |
| Hauptspeise 1 | | | | |
| Giradi-Rostbraten vom bio Rind mit   | Reisfleisch mit  | Käsefleischstrudel mit bio Faschiertem  | gemeinsames GRILLEN   | |
| bio Nudeln   | Paprikasauce | Petersilienkartoffeln und   | | |
| | | Sauerrahmsauce  | | |
| Hauptspeise 2 | | | | |
| Kartoffel-Röstitaler mit | Lachsnudeln  | überbackene Gnocchi | | |
| gemischtem Salat  | | | | |
| Nachspeise | | | | |
| Topfencreme  | Marillenkrapfen | | | |
| Abendessen | | | | |
| Speckknödelsuppe  | Kaiserschmarrn mit  | Pizzabrötchen  | Serviettenknödel mit   | |
| | Apfelmus und Milch | | Schwammerlsauce  | |

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