



























wünscht Euch das Küchenteam

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