

Speiseplan Schüler

Hey, wir kaufen unsere Fische fast ausschließlich MSC zertifiziert. Das heißt, dass die Fische nachhaltig gefischt werden, um eine Überfischung zu vermeiden.



Herkunftsangaben

	traditionell	Vegetarisch	Jause
09.03.2026 Montag	Klare Hühnersuppe mit Gemüse L Berner Würstel Pommes Frites Zwiebelsenf G, M Salate vom Buffet G, M, C, O und Gebäck A, N, F, G, H Apfelkompott - oder Obst	Rote-Rübenpasta steirische Art A, C, G	Sonnenblumenweckerl Eiaufstrich Tomate BIO-Fruchtsaft A, C, M
10.03.2026 Dienstag	Gemüsesuppe mit Grießdukaten A, C, G, L Schinkenfleckerl A, C Salate vom Buffet G, M, C, O und Gebäck A, N, F, G, H Joghurt mit Honig und Nüssen G, H oder Obst	Bohngulasch mit BIO-Kartoffelwürfel Semmel A	Mürbes Kipferl Milch BIO-Fruchtsaft A, C, G
11.03.2026 Mittwoch	Gemüsecremesuppe A, L Pizza „Margherita“ A, G Salate vom Buffet G, M, C, O und Gebäck A, N, F, G, H Hausgemachte Mehlspeise A, C, G, H oder Obst	Spinat BIO-Röstkartoffel A, G	Mischbrot Emmentaler Paprika BIO-Fruchtsaft A, G
12.03.2026 Donnerstag	Rindsuppe mit Gemüsestreifen A, L Paprikahenderl Nockerl Fisolen A, C, G Salate vom Buffet G, M, C, O und Gebäck A, N, F, G, H Obst -	Topfenknödel auf Beerspiegel A, C, G	Kornspitz Saunaschinken Radieschen BIO-Fruchtsaft A, F
13.03.2026 Freitag	Rindsuppe mit Maistaler A, C, G, L Fischnuggets mit Naturgemüse Reis A, C, D Salate vom Buffet G, M, C, O und Gebäck A, N, F, G, H Joghurt mit Beeren G oder Obst	Sojalaibchen Dilldip A, G, F	Gebäck Aufstrich Apfel und Gemüse BIO-Fruchtsaft Allergene siehe Information



Änderungen
vorbehalten
Gabriele Aberle
Gerald Deutsch

Allergeninformation:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Ernuss, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfit, P=Lupinen, R=Weichtiere