


Speiseplan Schüler

	traditionell	vegetarisch	Jause
21.04.2025 Montag	Ostermontag		
22.04.2025 Dienstag	Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum G Hühnerkebab Salat, Dip, Brötchen Reis A, G	Eingebrannter Gemüsetopf BIO-Salzkartoffel A, G	Mürbeskipferl Vanillemilch BIO-Fruchtsaft A, C, G
23.04.2025 Mittwoch	Bärlauchcremesuppe A, G, L Tortelloni Ricotta Spinat mit Tomatensauce A, F Salatbuffet G, M, C, O, Gebäck A, N, F, G, H Hausgemachte Mehlspeise A, C, G, H oder Obst	Falaffelburger mit Gurken-Kurkumadip, Hirtenkäse und Mehrkornbrötchen A, C, G	Semmel Emmentaler Tomate BIO-Fruchtsaft A, G
24.04.2025 Donnerstag	Rindsuppe mit Gemüseockerl A, C, G, L Schweinsnatschnitzel Karotten BIO-Petersilkartoffel G	Schokoschmarren mit Apfelmus A, C, G	Frankenbrot Frischkäse Gurke BIO-Fruchtsaft A, G, N
25.04.2025 Freitag	Rindsuppe mit Einlage A, C, G, L Gebackener Wildlachs Mischgemüse Reis A, D, G	 Gnocchiauflauf A, C, G	Gebäck Aufstrich Apfel und Gemüse BIO-Fruchtsaft Allergene siehe Information



Änderungen vorbehalten
Gabriele Aberle
Gerald Deutsch

Hey, wusstet ihr eigentlich, dass die Hühner für das Kebap zu 100% aus Österreich kommen?
Die Ställe und Freiflächen der Hendln bieten ausreichend Platz für eine stresslose Aufzucht und ein ausgewogenes Futter sorgt für gesunde Ernährung.



Herkunftsangaben

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