

Speiseplan KW 43

19.10. - 25.10.2026

Frühstück

Frühstücksbuffet mit Kakao, Milch, Tee, Saft, Gebäck, Butter, div. Wurst- und Käsesorten, Marmelade, Honig, Cerealien und Obst

Jause

Kakao, Milch oder Vanillemilch, Tee (kalte Jahreszeit), Wasser, BIO-Weckerl (Mo, Di, Do), BIO-Brot mit hausgemachten Aufstrichen (Fr), Süßgebäck (Mi)

	Mittagessen	Abendessen
Montag	Rindsbouillon mit Dinkelockerl (A,L) Kürbis-Hühner-Ragout mit Currysauce, Basmatireis, bunter Chinakohl (A,L,G) Veganes Kürbis-Zucchini-Ragout mit Currysauce, BIO-Dinkelreis, Blattsalat (A,L) Naturjoghurt mit Himbeeren (G)	Gebratene Putenbrust, Champignonsauce, Kroketten, Salat (A,G,L,O) Süßkartoffelgnocchi, Frischkäse-Kräute-Sauce, Parmesan, Salat (A,C,G,L) Obst & Joghurt (G)
Dienstag	Herzhafte Erdäpfelsuppe (A,G,L) Buchteln, Vanillesauce (A,C,G) Süßkartoffel-Gemüsestrudel, Schnittlauchdip, Blattsalat (A,C,G,L)	Halloweenfeier
Mittwoch	Wiener Fisolensuppe (A,G,L) Naturschnitzel vom Schwein, Kräuterrahmsauce, Spiralen, Gemüse, Salatbar (A,G,L,O,M) Nudel-Gemüseauflauf, Tomatensauce, Salatbar (A,C,G,L) Zwetschken	Pikantes Schweinsragout, Butternockerl, Bummerlsalat (A,C,G,L,O,M) Eierner Nockerl, Bummerlsalat (A,C,G) Obst & Joghurt (G)
Donnerstag	Gemüsesuppe (A,G,L) Hirschragout, Serviettenknödel, Babykarotten (A,C,G,L,O,M) G'röste Knödel mit Ei, Bummerlsalat (A,C,G,L) Dessertriegel (A,C,G,F)	3erlei gefüllte Tortelloni, mit Paradeisragout, Mozzarellawürfel, Blattsalat (A,C,G,L) Fleisch/Käse/Spinat-Ricotta (A,C,G,L) Obst & Joghurt (G)
Freitag	Tropfteigsuppe (A,L,G,C) Spaghetti mit Thunfisch-Zucchini-Sugo, Parmesan, Salat (A,C,G,D,L) Spaghetti mit veganer Kürbisbolognese, Salat (A,L) Obst (G,H)	

Allergen-Legende:

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