



montag 29.04.2024

dienstag 30.04.2024

mittwoch 01.05.2024

donnerstag 02.05.2024

freitag 03.05.2024

tags- menü 1	Schinkenfleckerl mit Beinschinken vom Schwein AC dazu Gurkensalat mit Sonnenblumenkernen Nougatpudding mit Bio-Milch GH	Spargelcremesuppe GAL Cremespinat GA dazu Schmarrn mit Bio-Erdäpfel G und ein Spiegelei C		Gemüserahmlinsen GALM mit Semmelknödel GAC Obst	Brokkolicremesuppe GAL Grießflammerienockerl GAC dazu fruchtiges Erdbeermus und Bio-Milch G
	kcal = 673,5, E = 25,3g, F = 30,3g, KH = 71,5g, BE = 5,9	kcal = 493,8, E = 15,4g, F = 25,0g, KH = 49,3g, BE = 4,1		kcal = 501,1, E = 11,8g, F = 16,7g, KH = 69,6g, BE = 5,7	kcal = 753,2, E = 19,4g, F = 34,5g, KH = 89,9g, BE = 7,5
tags- menü 2 schweinefleischfrei	Auflauf mit Bio-Erdäpfeln und Gemüse GAC dazu Kräutersauce GA und Gurkensalat mit Sonnenblumenkernen Vanillecreme mit Bio-Topfen G	Spargelcremesuppe GAL Bio-Topfenschmarrn GAC mit hausgemachtem Zwetschenröster und Bio-Milch G		MSC-Seelachs in Erdäpfelpanade ADO mit Bio-Naturreis G und buntem Gemüse dazu Bohnensalat Vollkorn-Karottenkuchen GAHC	Gulasch mit Bio-Rind A dazu Bio-Hörnchen GA und California Salat mit Kürbiskernen Fruchtiger Obstsalat
	kcal = 672,1, E = 23,2g, F = 43,4g, KH = 44,3g, BE = 3,7	kcal = 785,7, E = 27,6g, F = 36,4g, KH = 83,3g, BE = 6,9		kcal = 930,1, E = 33,7g, F = 41,3g, KH = 106,0g, BE = 8,6	kcal = 661,6, E = 32,6g, F = 16,5g, KH = 86,6g, BE = 7,3
tagsmenü 3 vegetarisch	Geröstete Knödel mit Ei GAC dazu roter Bio-Rübensalat Obst	Bio-Spiralen GA mit Pestosauce GAH dazu BUMMERLSALAT Mangomousse G		Gemüseeintropfsuppe GACL Scheiterhaufen mit Pfirsich GACF dazu Himbeersauce	Palatschinken mit Spinat und Weichkäse GAC dazu Joghurt-Zitronendip GA mit Bio-Erdäpfeln G dazu California Salat Obst
	kcal = 534,6, E = 20,2g, F = 22,9g, KH = 60,4g, BE = 5,0	kcal = 775,2, E = 21,1g, F = 33,2g, KH = 95,0g, BE = 8,3		kcal = 442,0, E = 11,4g, F = 10,5g, KH = 72,9g, BE = 5,9	kcal = 542,9, E = 19,6g, F = 24,3g, KH = 60,0g, BE = 4,8
tagsmenü 4	Rindersuppe mit Schöberl GACL Geschnetzeltes vom Bio-Rind GAM mit Erbsengemüse und Bio-Salzerdäpfel G	Chili sin Carne AF mit Bio-Naturreis G Obst		Geflügelbällchen AC mit Bratensaft AL und buntem Gemüse G dazu Erdäpfelpüree G Studentenfutter HE	Brokkolicremesuppe GAL Herzhafte Käsespätzle GAC dazu California Salat mit Kürbiskernen
	kcal = 571,2, E = 33,4g, F = 24,7g, KH = 51,3g, BE = 4,2	kcal = 398,8, E = 10,2g, F = 7,0g, KH = 71,4g, BE = 5,9		kcal = 843,6, E = 39,0g, F = 49,0g, KH = 59,2g, BE = 4,8	kcal = 775,5, E = 29,3g, F = 31,1g, KH = 91,6g, BE = 7,5
jause 1	Kornspitz AF mit Putenknacker und Essiggurkerl	Mischbrot AF mit Butter G und Tomaten		Semmel A mit Putenleberstreichwurst und ein Apfel	Haferflockenbrot AF mit hausgemachtem Thunfischaustrich CDGM und eine Birne
	kcal = 267, E = 16g, F = 10g, KH = 28g, BE = 2,3	kcal = 363, E = 8g, F = 17g, KH = 45g, BE = 3,7		kcal = 267, E = 16g, F = 10g, KH = 28g, BE = 2,3	kcal = 294, E = 12g, F = 9g, KH = 40g, BE = 3,3
jause 2 vegetarisch	Kornspitz AF mit Butter G und Essiggurkerl	Mischbrot AF mit Edamer laktosefrei G und Tomaten		Semmel A mit hausgemachtem Kräuteraufstrich AGF und ein Apfel	Haferflockenbrot AF mit laktosefreier Butter G und eine Birne
	kcal = 262, E = 4g, F = 16g, KH = 25g, BE = 2	kcal = 326, E = 16g, F = 9g, KH = 45g, BE = 3,7		kcal = 234, E = 7g, F = 7g, KH = 36g, BE = 3	kcal = 399, E = 12g, F = 17g, KH = 50g, BE = 4,2



Speiseplan

HS - KW 19 /2024



MAX KLIMATELLER: www.max4kids.at/klimateller

montag 06.05.2024

dienstag 07.05.2024

mittwoch 08.05.2024

donnerstag 09.05.2024

freitag 10.05.2024

tags- menü 1	Bio-Spaghetti GAL mit Sauce Bolognese vom Bio-Rind GAL und Parmesan G dazu California Salat mit Sonnenblumenkernen Obst kcal = 585,5, E = 26,3g, F = 13,7g, KH = 86,7g, BE = 7,2	Planted Geschnetzeltes Züricher Art G mit Bio-Naturreis G dazu Salat der Saison mit Kürbiskernen Apfel-Mohnkuchen GAC kcal = 547,4, E = 20,5g, F = 21,4g, KH = 64,4g, BE = 5,3	Gemüsesuppe mit Grießdukaten GACL MSC-Tomaten-Knuspertisch AD mit Frühlingsgemüse G und Bio-Erdäpfel mit Petersilie G kcal = 445,9, E = 17,8g, F = 16,0g, KH = 55,0g, BE = 4,6	Linsen-Karottensuppe G Esterhazybraten vom Bio-Rind GALM mit Kroketten A und Blaukraut A kcal = 584,2, E = 42,9g, F = 19,4g, KH = 53,4g, BE = 3,6
tags- menü 2 schweinefleischfrei	Zucchini-cremesuppe GAL Schinken-Quinoa-Auflauf GACF dazu Karotten-Mais-Salat kcal = 594,8, E = 31,5g, F = 28,0g, KH = 51,0g, BE = 4,2	Käsesemmelknödel GAC mit cremiger Spargelsauce GA dazu Salat der Saison mit Kürbiskernen Obst kcal = 671,7, E = 20,0g, F = 34,8g, KH = 69,0g, BE = 5,7	Gemüsesuppe mit Grießdukaten GACL Topfenlasagne GAC mit Pflirsichmus und Bio-Milch G kcal = 781,0, E = 32,8g, F = 29,3g, KH = 94,1g, BE = 7,8	Serbisches Bohnengulasch A mit Rahm-Dip GA dazu Dreikornbrot GAFN Honig-Topfcreme mit Früchten G kcal = 522,4, E = 23,2g, F = 21,4g, KH = 57,0g, BE = 4,6
tagsmenü 3 vegetarisch	Kräftiger Gemüse Eintopf GA mit Röstli und ein Spiegelei C Bio-Joghurt mit Weichseln G kcal = 509,1, E = 14,2g, F = 27,0g, KH = 49,7g, BE = 4,3	Knoblauchcremesuppe GAL Grießkoch nach Oma's Art GA dazu Erdbeer-Rhabarbermus und Bio-Milch G kcal = 725,1, E = 21,8g, F = 27,1g, KH = 95,6g, BE = 7,9	Bio-Hörnchen mit Eier GAC dazu roter Bio-Rübensalat Obst kcal = 442,1, E = 20,1g, F = 12,1g, KH = 60,9g, BE = 5,1	Pizza Margherita mit Mais GA dazu Eisbergsalat Schoko-Pudding mit Bio-Milch G kcal = 664,3, E = 25,0g, F = 28,3g, KH = 75,5g, BE = 6,2
tagsmenü 4	Zucchini-cremesuppe GAL Palatschinken zum Selberfüllen GAC mit Erdbeermarmelade und Bio-Milch G kcal = 755,3, E = 20,6g, F = 35,9g, KH = 84,5g, BE = 6,9	Knoblauchcremesuppe GAL Gebackener Karfiol AC mit Sauce Tartare GACM und Bio-Erdäpfel mit Kräuter kcal = 730,6, E = 12,6g, F = 42,3g, KH = 69,9g, BE = 5,8	Reispfanne vom Bio-Rind mit roten Bohnen und Mais GA dazu California Salat Frischkäsecreme mit Butterbrösel GA kcal = 566,9, E = 22,6g, F = 27,8g, KH = 55,1g, BE = 4,6	Gebratene Hühnerkeule A mit Karottengemüse G und gebratenen Bio-Erdäpfeln Obst kcal = 922,2, E = 60,3g, F = 49,6g, KH = 57,6g, BE = 4,6
jause 1	Kürbiskernbrot AF mit Putenextra und ein Apfel kcal = 290, E = 12g, F = 9g, KH = 40g, BE = 3,3	Dinkelweckerl AFN mit Gouda laktosefrei G und Spitzpaprika kcal = 218, E = 14g, F = 10g, KH = 18g, BE = 1,5	Mohnstriezel AF mit Butter laktosefrei G und Gurke kcal = 212, E = 4g, F = 14g, KH = 17g, BE = 1,4	Urspitz AF mit Putensalami und eine Banane kcal = 362, E = 12g, F = 11g, KH = 51g, BE = 4,3
jause 2 vegetarisch	Kürbiskernbrot AF mit Butter G und ein Apfel kcal = 438, E = 12g, F = 21g, KH = 50g, BE = 4,2	Dinkelweckerl AFN mit Frischkäse G und Spitzpaprika kcal = 190, E = 9g, F = 8g, KH = 20g, BE = 1,6	Mohnstriezel AF mit Eckerlkäse G und Gurke kcal = 207, E = 8g, F = 11g, KH = 18g, BE = 1,5	Urspitz AF mit Butter G und eine Banane kcal = 383, E = 6g, F = 17g, KH = 51g, BE = 4,2



Montag 13.05.2024

Dienstag 14.05.2024

Mittwoch 15.05.2024

Donnerstag 16.05.2024

Freitag 17.05.2024

tagesmenü 1	Reisfleisch vom Schwein dazu grüner Salat mit Sonnenblumenkernen Bio-Buttermilch mit Erdbeere G	Pikanter Nudelsalat GACM mit Karottenbrot AF Vollkorn-Topfenkuchen GAC	Leberknödelsuppe vom Rind AL Süße Gnocchi mit Zimt und Zucker A dazu hausgemachtes Apfelmus und Bio-Milch G	Zwiebelfleisch vom Bio-Rind AM mit Bio-Salzerdäpfel G und Mischgemüse Obst	Gemüsesuppe mit Knöpfli ACL Falafel mit Gemüse-Couscous A dazu Joghurt-Zitronendip GA und orientalischer Salat
	kcal = 571,6, E = 23,7g, F = 25,9g, KH = 58,2g, BE = 4,9	kcal = 659,3, E = 24,7g, F = 25,2g, KH = 81,2g, BE = 6,7	kcal = 912,1, E = 21,0g, F = 38,7g, KH = 117,6g, BE = 10,1	kcal = 469,9, E = 19,6g, F = 18,3g, KH = 54,4g, BE = 4,5	kcal = 675,2, E = 17,8g, F = 18,0g, KH = 107,1g, BE = 8,8
tagesmenü 2 schweinefleischfrei	Pastinakencremesuppe GAL Gebackene MSC-Fischstäbchen AD dazu Bio-Erdäpfel mit Petersilie G und Tzatziki GCM	Mediterrane Gemüsesuppe ACFL Cremiger Milchreis G dazu Benco und Bio-Milch G	Champignonschnitzel vom Huhn GA mit Bio-Dinkelreis A dazu bunter Blattsalat Obst	Auflauf mit Bio-Hörnchen und Gemüse GAC dazu Linsensalat O Bio-Joghurt mit Himbeeren G	Gefüllter Paprika mit Bio-Rind GC dazu Tomatensauce A und Bio- Erdäpfeln G dazu Salatmix mit Kürbiskernen Obst
	kcal = 747,0, E = 28,4g, F = 35,1g, KH = 76,4g, BE = 6,3	kcal = 607,6, E = 17,9g, F = 17,7g, KH = 91,9g, BE = 7,6	kcal = 672,6, E = 56,7g, F = 17,4g, KH = 69,5g, BE = 5,7	kcal = 488,2, E = 18,1g, F = 21,8g, KH = 51,9g, BE = 4,3	kcal = 627,9, E = 33,6g, F = 21,7g, KH = 71,9g, BE = 5,9
tagesmenü 3 vegetarisch	Erdäpfelstrudel GAC mit Schnittlauchdip GA dazu grüner Salat Obst	Tomaten-Mozzarella Tortellini GAC mit Spinat-Oberssauce GA dazu Blattsalat mit Mais Bio-Joghurt mit Vanille G	Knusprige Soja Nuggets AF mit buntem Gemüse und Bio-Erdäpfelsalat Krapfen GAC	Spargelcremesuppe GAL Rote Rübenknödel GAC mit Käsesauce GA und Blattsalat	Gemüsesuppe mit Knöpfli ACL Bio-Spiralen GA mit Gemüsebolognese GAL dazu Salatmix
	kcal = 377,5, E = 10,5g, F = 13,5g, KH = 51,1g, BE = 4,2	kcal = 672,9, E = 29,1g, F = 28,0g, KH = 73,0g, BE = 5,9	kcal = 680,5, E = 28,0g, F = 24,3g, KH = 85,7g, BE = 4,9	kcal = 507,0, E = 15,1g, F = 25,6g, KH = 51,6g, BE = 4,3	kcal = 551,5, E = 17,2g, F = 11,2g, KH = 91,5g, BE = 7,7
tagesmenü 4	Pastinakencremesuppe GAL Flaumige Nougatknödel GAHC mit Fruchtsauce und Bio-Milch G	Linseneintopf AM mit Serviettenknödel GAC Obst	Leberknödelsuppe vom Rind AL Fleischhörnchen vom Bio-Rind A dazu Karotten-Krautsalat	G'schmackiger Rahm-Kohlrabi mit Erbsen GA und Putenfrankfurter dazu Schmarrn mit Bio-Erdäpfeln G Fruchtiger Obstsalat	MSC-Seelachs im Backteig AD mit Bio-Naturreis G und Regenbogenkarotten G dazu Bohnensalat Bio-Topfen mit Früchten G
	kcal = 1078,3, E = 30,9g, F = 45,9g, KH = 132,8g, BE = 11,2	kcal = 477,8, E = 16,6g, F = 14,2g, KH = 68,3g, BE = 5,6	kcal = 419,1, E = 23,5g, F = 14,3g, KH = 47,0g, BE = 4	kcal = 505,4, E = 26,4g, F = 23g, KH = 46,9g, BE = 3,9	kcal = 573,4, E = 28,3g, F = 16,0g, KH = 78,7g, BE = 6,4
jause 1	Vollkornbrot AFN mit Putenschinken und eine Nektarine	Kornspitz AF mit Butter laktosefrei G und eine Banane	Mohnstriezel AF mit Putenkabonossi und ein Apfel	Semmel A mit Putenleberkäse und Gurke	Mischbrot AF mit Putenextra und Karotten
	kcal = 308, E = 18g, F = 6g, KH = 45g, BE = 3,7	kcal = 355, E = 5g, F = 13g, KH = 53g, BE = 4,4	kcal = 331, E = 14g, F = 17g, KH = 31g, BE = 2,6	kcal = 163, E = 8g, F = 4g, KH = 23g, BE = 2	kcal = 289, E = 12g, F = 6g, KH = 46g, BE = 3,8
jause 2 vegetarisch	Vollkornbrot AFN mit Butter G und eine Nektarine	Kornspitz AF mit hausgemachtem Erdäpfelkäse G und eine Banane	Mohnstriezel AF mit Gouda G und ein Apfel	Semmel A mit Streichgouda G und Gurke	Mischbrot AF mit Butter G und Karotten
	kcal = 424, E = 12g, F = 22g, KH = 45g, BE = 3,7	kcal = 293, E = 7g, F = 4g, KH = 56g, BE = 4,6	kcal = 258, E = 12g, F = 9g, KH = 31g, BE = 2,5	kcal = 201, E = 8g, F = 8g, KH = 23g, BE = 2	kcal = 369, E = 8g, F = 17g, KH = 45g, BE = 3,7



Speiseplan

HS - KW 21 / 2024



montag 20.05.2024

dienstag 21.05.2024

mittwoch 22.05.2024

donnerstag 23.05.2024

freitag 24.05.2024

	montag 20.05.2024	dienstag 21.05.2024	mittwoch 22.05.2024	donnerstag 23.05.2024	freitag 24.05.2024
tagesmenü 1		<p>Linzen-Lasagne GAL </p> <p>mit Blattsalat und Sonnenblumenkernen Schoko-Pudding mit Bio-Milch G</p> <p>kcal = 514, E = 18,7g, F = 16,9g, KH = 65,8g, BE = 4,8</p>	<p>MSC-Seelachs "Müllerin Art" AD mit Bio-Naturreis G dazu Mais-Paprikasalat Fruchtiger Obstsalat</p> <p>kcal = 554,2, E = 29,1g, F = 9,8g, KH = 86,9g, BE = 7,1</p>	<p>Gemüseintropfsuppe GAL Apfelfringe im Backteig GA </p> <p>mit Vanillesauce G und Bio-Milch G</p> <p>kcal = 676,8, E = 17,2g, F = 30,8g, KH = 80,3g, BE = 6,6</p>	<p>Rindersuppe mit Bio-Nudeln AL Gekochtes Bio-Rindfleisch L </p> <p>mit Cremespinat GA dazu Rösterdäpfel A</p> <p>kcal = 525,7, E = 45,4g, F = 16,9g, KH = 45,7g, BE = 3,8</p>
tagesmenü 2 schweinefleischfrei		<p>Kräutercremesuppe GAL G'schupfte Mohnnudeln GAC </p> <p>mit hausgemachtem Apfelmus und Bio-Milch G</p> <p>kcal = 979,2, E = 23,1g, F = 26,5g, KH = 155,9g, BE = 12,6</p>	<p>Rahmfleisch vom Bio-Rind GA </p> <p>mit Power-Vollkornhörnchen GA und Fiolensalat Obst</p> <p>kcal = 683,9, E = 31,5g, F = 21,0g, KH = 87,7g, BE = 7,3</p>	<p>Gulasch mit Bio-Erdäpfel und Putenfrankfurter A </p> <p>dazu herzhaftes Dinkelbrot ANP Creme mit Bio-Topfen und Erdbeeren G</p> <p>kcal = 463,7, E = 19,7g, F = 13,3g, KH = 63,5g, BE = 5,3</p>	<p>Rindersuppe mit Bio-Nudeln AL </p> <p>Geröstete Knödel mit Ei GAC </p> <p>dazu roter Bio-Rübensalat</p> <p>kcal = 540,4, E = 22,1g, F = 23,3g, KH = 59,1g, BE = 4,9</p>
tagesmenü 3 vegetarisch		<p>Kräutercremesuppe GAL Knusprige Zucchiniplätzchen GAC mit Knoblauchrahm GA und Ofengemüse</p> <p>kcal = 652,6, E = 14,3g, F = 35,0g, KH = 69,0g, BE = 5,6</p>	<p>Gemüse aus dem Wok AF mit Asianudeln AC und ein Ei-Omelette GC Schokowürfel GACF</p> <p>kcal = 742,1, E = 24,7g, F = 25,4g, KH = 100,6g, BE = 8,3</p>	<p>Bio-Gnocchi mit Tomaten und Basilikum gefüllt A </p> <p>dazu Paradeissauce A und grüner Salat Obst</p> <p>kcal = 617,9, E = 11,9g, F = 13,5g, KH = 108,4g, BE = 8,8</p>	<p>Bio-Gemüse-Perlweizen mit Planted Chicken A dazu Gemüsesauce GAL und Salat der Saison Obst</p> <p>kcal = 347,2, E = 11,5g, F = 11,4g, KH = 46,6g, BE = 3,8</p>
tagesmenü 4		<p>Makkaroni & Cheese GAM </p> <p>dazu Blattsalat Obst</p> <p>kcal = 466,1, E = 15,6g, F = 15,2g, KH = 64,3g, BE = 5,5</p>	<p>Erbsencremesuppe GAL Aufbau mit Beeren und Bio-Topfen GAC </p> <p>dazu Beerensauce und Bio-Milch G</p> <p>kcal = 674,4, E = 24,2g, F = 31,7g, KH = 71,1g, BE = 5,9</p>	<p>Gemüseintropfsuppe GAL Putengeschnitzeltes mit Gemüse GA </p> <p>und Bio-Reis G dazu grüner Salat mit Kürbiskernen</p> <p>kcal = 565,8, E = 29,8g, F = 18,7g, KH = 68,1g, BE = 5,6</p>	<p>Kebappizza GAL </p> <p>dazu Salat der Saison mit Sonnenblumenkernen Bio-Joghurt mit Banane G</p> <p>kcal = 724,7, E = 33,1g, F = 36,3g, KH = 61,4g, BE = 5,1</p>
jause 1		<p>Meterbrot AF mit Eckerlkäse G und eine Nektarine</p> <p>kcal = 374, E = 11g, F = 11g, KH = 57g, BE = 4,7</p>	<p>Semmel A mit Putensalami und Gurke</p> <p>kcal = 233, E = 10g, F = 11g, KH = 21g, BE = 1,8</p>	<p>Roggenbrot AF mit Butter G und ein Apfel</p> <p>kcal = 407, E = 6g, F = 17g, KH = 57g, BE = 4,8</p>	<p>Dinkelweckerl AFN mit Putenextra und Cocktailtomaten</p> <p>kcal = 182, E = 10g, F = 7g, KH = 20g, BE = 1,7</p>
jause 2 vegetarisch		<p>Meterbrot AF mit Butter laktosefrei G und eine Nektarine</p> <p>kcal = 379, E = 8g, F = 13g, KH = 56g, BE = 4,6</p>	<p>Semmel A mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und Gurke</p> <p>kcal = 148, E = 4g, F = 5g, KH = 22g, BE = 1,8</p>	<p>Roggenbrot AF mit Gouda laktosefrei G und ein Apfel</p> <p>kcal = 369, E = 14g, F = 9g, KH = 57g, BE = 4,8</p>	<p>Dinkelweckerl AFN mit Butter G und Cocktailtomaten</p> <p>kcal = 262, E = 6g, F = 18g, KH = 20g, BE = 1,6</p>



Speiseplan

HS - KW 22 /2024



montag 27.05.2024

dienstag 28.05.2024

mittwoch 29.05.2024

donnerstag 30.05.2024

freitag 31.05.2024

tags- menü 1	tags- menü 2 schweinefleischfrei	tagsmenü 3 vegetarisch	tagsmenü 4	jause 1	jause 2 vegetarisch																		
<p>Gulasch vom Bio-Rind A mit Spätzle AC dazu Eisbergsalat mit Kürbiskernen Vollkorn-Birnen-Mohnkuchen GAC</p> <p>kcal = 799,4, E = 33,3g, F = 27,2g, KH = 95,8g, BE = 7,8</p>	<p>Cremesuppe mit Bio-Erdäpfel GAL Tomaten-Polentaauflauf mit Schafkäse G dazu Tomaten-Basilikumsauce A und grüner Salat mit Sonnenblumenkernen</p> <p>kcal = 467,6, E = 11,2g, F = 27,2g, KH = 42,3g, BE = 3,5</p>	<p>Chicken Wings mit Kartoffel-Dippers dazu Karotten-Mais-Salat Obst</p> <p>kcal = 852,1, E = 53,1g, F = 36,8g, KH = 66,0g, BE = 5,5</p>	<p>Karfiol-Kokossuppe Böhmische Powidltscherln AC mit hausgemachtem Apfelmus und Bio-Milch G</p> <p>kcal = 886,6, E = 19,7g, F = 25,9g, KH = 138,5g, BE = 11,5</p>	<p>Putenselchbraten mit mildem Sauerkraut A und Bio-Salzerdäpfel G Bio-Joghurt mit Vanille G</p> <p>kcal = 424,7, E = 26,8g, F = 17,0g, KH = 39,0g, BE = 3,2</p>	<p>Bio-Spaghetti GA mit köstlicher Linsen-Bolognese LM dazu grüner Salat Obst</p> <p>kcal = 511,7, E = 19,1g, F = 7,3g, KH = 87,4g, BE = 6,7</p>	<p>Linsensuppe mit Ingwer Pancakes GAC mit Fruchtsauce und Bio-Milch G</p> <p>kcal = 684,8, E = 19,6g, F = 23,9g, KH = 95,4g, BE = 4,7</p>	<p>Curryreis mit Huhn und fruchtiger Ananas G dazu Eisbergsalat mit Kürbiskernen Obst</p> <p>kcal = 425,2, E = 17,7g, F = 9,8g, KH = 65,3g, BE = 5,4</p>	<p>Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung GAC dazu Kräuterrahmsauce GCM und Eisbergsalat Obst</p> <p>kcal = 710,0, E = 22,8g, F = 20,9g, KH = 103,9g, BE = 8,5</p>	<p>Cremesuppe mit Bio-Erdäpfel GAL Knusprige Käseplätzchen GAC dazu Bio-Erdäpfel mit Kräutern und Tzatziki GCM</p> <p>kcal = 857,3, E = 22,0g, F = 45,0g, KH = 87,3g, BE = 11,1</p>	<p>Linsensuppe mit Ingwer Gefüllter Paprika mit Bio-Reis und Gemüse GAC dazu Tomatensauce A und Bio-Salzerdäpfel G</p> <p>kcal = 460,4, E = 15,9g, F = 13,1g, KH = 67,1g, BE = 5,5</p>	<p>Gröstl mit Bio-Erdäpfel und Gemüse A dazu ein Spiegelei C Ameisenkuchen GACF</p> <p>kcal = 457,5, E = 11,4g, F = 19,5g, KH = 56,7g, BE = 4,7</p>	<p>Gemüsesuppe mit Tarhonya AL MSC-Jumbo Fischstäbchen in Zitronenpanade AD mit buntem Gemüse und Bio-Erdäpfelsalat</p> <p>kcal = 493,0, E = 23,5g, F = 16,0g, KH = 61,5g, BE = 5,0</p>	<p>Cremesuppe mit Bio-Erdäpfel GAL Flaumige Bio-Marillenknödel GAC und Bio-Milch G</p> <p>kcal = 637,1, E = 23,3g, F = 25,4g, KH = 76,3g, BE = 6,3</p>	<p>Jägerragout vom Bio-Rind GAM mit Bio-Serviettenknödel GAC dazu ein gemischter Salat Vollkorn-Kirschen-Topfenkuchen GAC</p> <p>kcal = 661,1, E = 29,2g, F = 32,5g, KH = 62,0g, BE = 5,1</p>	<p>Reispfanne mit schwarzen Bohnen und Soja AF dazu grüner Salat Panna Cotta mit Erdbeer G</p> <p>kcal = 515,6, E = 15,6g, F = 22,9g, KH = 57,9g, BE = 4,8</p>	<p>Kürbiskracker AF mit Putenextra und Wassermelone</p> <p>kcal = 321, E = 12g, F = 9g, KH = 46g, BE = 3,8</p>	<p>Mischbrot AF mit Gouda laktosefrei G und Spitzpaprika</p> <p>kcal = 321, E = 16g, F = 9g, KH = 44g, BE = 3,6</p>	<p>Meterbrot AF mit Butter laktosefrei G und Gurke</p> <p>kcal = 340, E = 7g, F = 13g, KH = 47g, BE = 3,9</p>	<p>Vollkornbrot AFN mit Putensalami und ein Apfel</p> <p>kcal = 421, E = 18g, F = 16g, KH = 50g, BE = 4,2</p>	<p>Kürbiskracker AF mit Edamer G und Wassermelone</p> <p>kcal = 363, E = 16g, F = 13g, KH = 45g, BE = 3,7</p>	<p>Mischbrot AF mit Butter G und Spitzpaprika</p> <p>kcal = 358, E = 8g, F = 17g, KH = 44g, BE = 3,6</p>	<p>Meterbrot AF mit Streichgouda G und Gurke</p> <p>kcal = 315, E = 11g, F = 8g, KH = 49g, BE = 4</p>	<p>Vollkornbrot AFN mit Butter G und ein Apfel</p> <p>kcal = 442, E = 12g, F = 22g, KH = 50g, BE = 4,2</p>



Montag 03.06.2024

Dienstag 04.06.2024

Mittwoch 05.06.2024

Donnerstag 06.06.2024

Freitag 07.06.2024

tagesmenü 1 	Lasagne vom Bio-Rind GAC dazu Eisbergsalat mit Kürbiskernen Schoko-Pudding mit Bio-Milch G	Bio-Laibchen mit Spinat und Käse gefüllt GA dazu Joghurt-Zitronendip GA und Blattsalat mit Mais und Kürbiskernen Vollkorn-Mandelkirschkuchen GAHC	Brokkoli-Käsesuppe G Cremiger Milchreis G dazu Benco und Bio-Milch G	Specklinsen vom Schwein ADM mit Semmelknödel GAC Melonensalat	Gemüsesuppe mit Grießknockerl ACL Lachswürfel in Zitronenrahmsauce GAD dazu Sommergemüse und Bio-Erdäpfeln G	
	kcal = 545,1, E = 24,9g, F = 23,0g, KH = 58,0g, BE = 4,8	kcal = 598,8, E = 18,6g, F = 31,3g, KH = 57,3g, BE = 4,8	kcal = 689,2, E = 22,3g, F = 27,7g, KH = 85,8g, BE = 7,1	kcal = 511,7, E = 14,5g, F = 16,5g, KH = 68,4g, BE = 5,3	kcal = 501,3, E = 25,3g, F = 23,5g, KH = 45,6g, BE = 3,7	
	tagesmenü 2 schweinefleischfrei 	Gnocchi GA mit Champignonrahmsauce GA und California Salat mit Sonnenblumenkernen Obst	Gemüsecremesuppe GAL Klassischer Apfelstrudel A mit Vanillesauce G und Bio-Milch G	Kalbsbutterschnitzel ACL mit Erdäpfelpüree G und buntem Gemüse Vollkorn-Zucchiniuchen GAHC	Hühnerfleisch mit mediterranem Gemüse und Bio-Dinkelreis A dazu Gurkensalat Panna Cotta mit Himbeere G	Grießknockerlsuppe ACL Rustikaler Bohneneintopf GA mit Bio-Reis G
		kcal = 558,1, E = 14,2g, F = 10,2g, KH = 99,3g, BE = 8,6	kcal = 838,8, E = 18g, F = 43,2g, KH = 92,8g, BE = 7,6	kcal = 870,9, E = 34,5g, F = 51,1g, KH = 65,7g, BE = 5,3	kcal = 705,1, E = 33,8g, F = 30,6g, KH = 70,9g, BE = 5,9	kcal = 492,3, E = 15,0g, F = 9,8g, KH = 84,1g, BE = 6,9
		tagesmenü 3 vegetarisch 	Mediterrane Gemüsesuppe ACFL Knusper-Soja-Nuggets AF mit Bio-Reis G und Gemüseallerlei G dazu Dipsauce	Bio-Penne GA mit Tomatensauce A und Parmesan G dazu Blattsalat mit Mais Obst	Karfiol-Käselaiabchen GACFLMN mit Schnittlauchsauce GA und Bio-Erdäpfel mit Petersilie G Vollkorn-Zucchiniuchen GAHC	Kichererbsensuppe G Knusprige Frühlingsrolle GACL mit gebratenem Bio-Reis und Ei ACFN dazu Süß-Sauer-Dip
kcal = 649,8, E = 24,5g, F = 17,8g, KH = 92,7g, BE = 6,8			kcal = 494,4, E = 16,9g, F = 7,2g, KH = 87,2g, BE = 7,6	kcal = 739,6, E = 19,1g, F = 38,9g, KH = 75,4g, BE = 6,1	kcal = 574,7, E = 19,2g, F = 23,4g, KH = 80,2g, BE = 6,6	kcal = 567,5, E = 20,9g, F = 23,1g, KH = 67,1g, BE = 5,5
tagesmenü 4 			Würstgulasch mit Putenfrankfurter GA dazu Vollkornbrot AFN Creme mit Bio-Topfen und Ananas G	Gemüsecremesuppe GAL Erdäpfel-Brokkoliauflauf GAC dazu Tzatziki GCM	Reispfanne mit roten Bohnen, Mais und Planted Chicken GL dazu Salat der Saison Obst	Kichererbsensuppe G Grießschmarrn GAC mit Kirschenkompott und Bio-Milch G
	kcal = 450,7, E = 22,6g, F = 14,2g, KH = 56,2g, BE = 4,3		kcal = 670,5, E = 16,6g, F = 48,8g, KH = 39,2g, BE = 3,2	kcal = 284,2, E = 16,9g, F = 3,3g, KH = 43,0g, BE = 3,5	kcal = 822,1, E = 23,0g, F = 29,4g, KH = 125,2g, BE = 10,4	kcal = 582,7, E = 31,8g, F = 25,1g, KH = 54,4g, BE = 4,5
	jause 1 		Wachauerlaibchen AF mit Putenkabossi und Wassermelone	Mischbrot AF mit Butter G und Nektarine	Kornspitz AF mit Putenextra und Tomaten	Vollkornbrot AFN mit Butter laktosefrei G und ein Apfel
		kcal = 386, E = 15g, F = 16g, KH = 43g, BE = 3,6	kcal = 400, E = 9g, F = 17g, KH = 53g, BE = 4,4	kcal = 176, E = 7g, F = 5g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 414, E = 12g, F = 17g, KH = 50g, BE = 4,2	kcal = 266, E = 11g, F = 2g, KH = 51g, BE = 4,3
		jause 2 vegetarisch 	Wachauerlaibchen AF mit Butter G und Wassermelone	Mischbrot AF mit Edamer laktosefrei G und Nektarine	Kornspitz AF mit Liptauer GM und Tomaten	Vollkornbrot AFN mit Eckerlkäse G und ein Apfel
kcal = 351, E = 6g, F = 17g, KH = 43g, BE = 3,5			kcal = 362, E = 16g, F = 9g, KH = 53g, BE = 4,4	kcal = 189, E = 6g, F = 7g, KH = 25g, BE = 2	kcal = 409, E = 16g, F = 16g, KH = 51g, BE = 4,2	kcal = 382, E = 6g, F = 17g, KH = 51g, BE = 4,2



Montag 10.06.2024

Dienstag 11.06.2024

Mittwoch 12.06.2024

Donnerstag 13.06.2024

Freitag 14.06.2024

tagesmenü 1 <small>vegetarisch</small>	Erdäpfelstrudel <i>GAC</i> mit Knoblauchdip <i>GA</i> und Blattsalat Bio-Buttermilch mit Kirschen <i>G</i>	Falafel mit Gemüse-Couscous <i>A</i> dazu Kräuter-Joghurtdip <i>GA</i> Obst	Wurzelcremesuppe <i>GAL</i> Süßer Hirseauflauf <i>GHC</i> mit Marillenröster und Bio-Milch <i>G</i>	Rindssuppe mit Bio-Frittaten <i>GACL</i> Braten vom Bio-Rind <i>ALM</i> dazu Schmarren mit Bio-Erdäpfeln <i>G</i> und Preiselbeeren	Hühner-Kebab <i>L</i> mit Bio-Naturreis <i>G</i> dazu orientalischer Salat Vollkorn-Mohnkuchen <i>GAC</i>	
	kcal = 460,0, E = 13,1g, F = 20,8g, KH = 52,3g, BE = 4,3	kcal = 691,0, E = 16,6g, F = 16,3g, KH = 116,0g, BE = 9,5	kcal = 789,4, E = 26,6g, F = 35,8g, KH = 84,6g, BE = 7,0	kcal = 435,5, E = 31,1g, F = 11,6g, KH = 50,0g, BE = 4,2	kcal = 833,5, E = 41,3g, F = 40,7g, KH = 64,9g, BE = 5,3	
	tagesmenü 2 <small>Schweinefleischfrei</small>	Putenreisfleisch mit Blattsalat Obst	Überbackene Canneloni mit Ricotta-Spinatfülle <i>GACL</i> dazu Salat der Saison Studentenfutter <i>HE</i>	Wurzelcremesuppe <i>GAL</i> Zitronen-Backfisch <i>AD</i> mit Bio-Erdäpfelsalat und buntem Gemüse	Fleischhörnchen vom Bio-Rind <i>A</i> mit buntem Bohnensalat Bio-Joghurt mit Marillen <i>G</i>	Tomatencremesuppe <i>GA</i> Grießkoch nach Oma's Art <i>GA</i> mit Weichselragout und Bio-Milch <i>G</i>
		kcal = 318, E = 20,6g, F = 3,8g, KH = 48,8g, BE = 4,0	kcal = 561,2, E = 23,2g, F = 26,4g, KH = 55,6g, BE = 4,7	kcal = 569,1, E = 27,1g, F = 24,5g, KH = 57,8g, BE = 4,8	kcal = 525,4, E = 25,5g, F = 20,6g, KH = 58,9g, BE = 4,9	kcal = 707,7, E = 21,5g, F = 24,9g, KH = 96,5g, BE = 8,0
		tagesmenü 3 <small>vegetarisch</small>	Nudelsuppe <i>AL</i> Spinatschneckenknödel <i>GAC</i> mit Käsesauce <i>GA</i> und Blattsalat	Gulasch mit Bio-Erdäpfel <i>A</i> dazu Sonnenblumenbrot <i>AF</i> Linzerschnitte <i>AHCF</i>	Bio-Spiralen <i>GA</i> mit Zucchiniobersauce <i>GA</i> dazu California Salat Obst	Eiernockerl <i>GAC</i> dazu roter Bio-Rübensalat Obst
kcal = 637,1, E = 18,6g, F = 31,9g, KH = 67,5g, BE = 5,3			kcal = 597,3, E = 13,9g, F = 24,0g, KH = 78,2g, BE = 6,5	kcal = 533,3, E = 16,6g, F = 8,3g, KH = 94,4g, BE = 8,0	kcal = 570,5, E = 23,0g, F = 12,4g, KH = 89,4g, BE = 7,3	kcal = 461,3, E = 20,8g, F = 20,7g, KH = 45,2g, BE = 3,7
tagesmenü 4			Ragout "Stroganoff" mit Bio-Rind <i>GAM</i> dazu Bio-Hörnchen <i>GA</i> und Blattsalat Obst	Karfiolcremesuppe <i>GAL</i> Bio-Kaiserschmarren <i>GAC</i> mit hausgemachtem Zwetschenröster und Bio-Milch <i>G</i>	Caesar Salat mit Hühnerbrust <i>GACDLM</i> dazu Sandwichbrot <i>AF</i> Bio-Joghurt mit Beeren <i>G</i>	Gemüserahmlinsen <i>GALM</i> mit Bio-Erdäpfelknödel <i>GACO</i> Vollkorn-Zucchini-Kuchen <i>GAHC</i>
	kcal = 718,0, E = 30,8g, F = 25,3g, KH = 86,6g, BE = 7,2		kcal = 831,7, E = 24,5g, F = 32,2g, KH = 107,2g, BE = 8,7	kcal = 731,0, E = 44,4g, F = 35,1g, KH = 49,0g, BE = 4,0	kcal = 742,2, E = 19,6g, F = 29,9g, KH = 96,1g, BE = 8,1	kcal = 500,1, E = 31,3g, F = 18,3g, KH = 51,7g, BE = 4,2
	jause 1		Roggenbrot <i>AF</i> mit Putenschinken und ein Apfel	Meterbrot <i>AF</i> mit Butter <i>G</i> und Wassermelone	Mohnstriezel <i>AF</i> mit Putenkacker und Spitzpaprika	Mischbrot <i>AF</i> mit hausgemachtem Putenschinkenaufstrich <i>CM</i> und eine Banane
		kcal = 291, E = 11g, F = 1g, KH = 57g, BE = 4,8	kcal = 452, E = 9g, F = 14g, KH = 72g, BE = 6	kcal = 242, E = 16g, F = 11g, KH = 20g, BE = 1,7	kcal = 426, E = 13g, F = 8g, KH = 75g, BE = 6,2	kcal = 242, E = 11g, F = 9g, KH = 29g, BE = 2,4
		jause 2 <small>vegetarisch</small>	Roggenbrot <i>AF</i> mit Butter <i>G</i> und ein Apfel	Meterbrot <i>AF</i> mit hausgemachtem Eiaufstrich <i>CM</i> und Wassermelone	Mohnstriezel <i>AF</i> mit Edamer <i>G</i> und Spitzpaprika	Mischbrot <i>AF</i> mit Butter <i>G</i> und eine Banane
kcal = 407, E = 6g, F = 17g, KH = 57g, BE = 4,7			kcal = 373, E = 9g, F = 5g, KH = 72g, BE = 6	kcal = 199, E = 12g, F = 9g, KH = 17g, BE = 1,5	kcal = 490, E = 10g, F = 17g, KH = 74g, BE = 6,2	kcal = 269, E = 11g, F = 11g, KH = 30g, BE = 2,5



Montag 17.06.2024

Dienstag 18.06.2024

Mittwoch 19.06.2024

Donnerstag 20.06.2024

Freitag 21.06.2024

tagesmenü 1 	MSC-Seelachs "Müllerin Art" AD mit Sommergemüse und Bio-Erdäpfel mit Petersilie G Bio-Joghurt mit Lemon G	Planted Butter-Chicken G mit Bio-Naturreis G dazu Salatmix Melonensalat	Zucchini-cremesuppe GAL Nudelaufbau vom Bio-Rind GAC dazu Linsensalat O	Paprikacremesuppe GA Nuss-Schokopalatschinken GAHC und Bio-Milch G	Schweinsragout GA dazu Bio-Reis mit Gemüse G und bunter Bohnensalat Obst
	kcal = 607,9, E = 33,2g, F = 19,1g, KH = 74,3g, BE = 6,0	kcal = 441,4, E = 17,0g, F = 11,8g, KH = 63,2g, BE = 5,2	kcal = 536,2, E = 23,1g, F = 25,3g, KH = 51,4g, BE = 4,4	kcal = 1189,5, E = 27,0g, F = 67,8g, KH = 113,3g, BE = 9,4	kcal = 592,3, E = 39,5g, F = 20,2g, KH = 63,2g, BE = 5,1
tagesmenü 2 schweinefleischfrei 	Pastinakencremesuppe GAL Bio-Topfknödel mit Kokosbrösel GAC dazu Erdbeersauce und Bio-Milch G	Sommerlicher Veggieburger GACFN mit Kartoffel-Dippers dazu Salatmix Creme mit Bio-Topfen und Heidelbeeren G	Bio-Spaghetti GA mit Sauce Bolognese vom Bio-Rind GAL und Parmesan G dazu California Salat mit Sonnenblumenkernen Obst	Gemüsechili mit Tofu AF mit Bio-Naturreis G Vollkorn-Stracciatellakuchen GACF	Käsesuppe GAF Naturschnitzel vom Huhn GA mit Bio-Regenbogenkarotten G und Bio-Erdäpfel mit Kräutern
	kcal = 794,5, E = 29,1g, F = 35,7g, KH = 87,1g, BE = 7,2	kcal = 929,4, E = 28,5g, F = 38,4g, KH = 106,4g, BE = 8,7	kcal = 585,5, E = 26,3g, F = 13,7g, KH = 86,7g, BE = 7,2	kcal = 742,9, E = 20,2g, F = 27,0g, KH = 102,5g, BE = 8,5	kcal = 476,3, E = 31,4g, F = 18,1g, KH = 44,9g, BE = 3,7
tagesmenü 3 vegetarisch 	Cremige Käsespätzle GAC dazu roter Bio-Rübensalat Vollkorn-Pfirsichkuchen GAC	Bio-Hörnchen GA mit Gemüsesauce GAL dazu Salatmix Creme mit Bio-Topfen und Heidelbeeren G	Eintropfsuppe GACL Gebratene, süße Schupfnudeln GAC mit hausgemachtem Apfelmus und Bio-Milch G	Spinat-Bio-Erdäpfel-Gratin GAC mit Tomatenragout dazu Bummerlsalat Obst	Käsesuppe GAF Gemüselasagne GACL dazu Blattsalat mit Mais
	kcal = 755,1, E = 26,2g, F = 34,1g, KH = 83,8g, BE = 6,9	kcal = 667,1, E = 24,9g, F = 14,0g, KH = 105,6g, BE = 8,9	kcal = 764,6, E = 20,6g, F = 12,5g, KH = 136,3g, BE = 10,9	kcal = 456,8, E = 13,9g, F = 22,4g, KH = 47,6g, BE = 3,9	kcal = 430,1, E = 15,9g, F = 19,7g, KH = 45,7g, BE = 3,8
tagesmenü 4 	Hühnerpaella mit Tzatziki GCM Obst	Linsen-Karottensuppe G Reisaufbau mit Schokodrops GCF dazu Himbeersauce und Bio-Milch G	Zucchini-cremesuppe GAL Tunesischer Gemüseeintopf mit Couscous A	Geschnetzeltes vom Bio-Rind GAM mit Fisolengemüse und Bio-Salzerdäpfel G Bio-Joghurt mit Brombeeren G	Erdäpfel-Brokkoli Frischkäsetaschen G mit Paprika-Rahmdip GA und orientalischer Salat Pfirsich-Buttermilch G
	kcal = 503,5, E = 20,5g, F = 19,1g, KH = 63,6g, BE = 5,2	kcal = 759,3, E = 24,8g, F = 25,4g, KH = 100,8g, BE = 7,5	kcal = 405,6, E = 13,5g, F = 12,5g, KH = 68,8g, BE = 5,7	kcal = 586,5, E = 30,9g, F = 28,6g, KH = 48,6g, BE = 4,0	kcal = 542,0, E = 9,2g, F = 32,7g, KH = 50,2g, BE = 4,1
jause 1 	Semmel A mit Putensalami und Essiggurkerl	Mohnstriezel AF mit hausgemachtem Kräuteraufstrich AFG und eine Nektarine	Kornspitz AF mit Putenkabanossi und Gurke	Meterbrot AF mit Putenextra und Tomaten	Sonnenblumenbrot AF mit Putenschinken und Wassermelone
	kcal=241, E= 11g, F= 11g, KH =23g, BE = 2	kcal = 202, E = 7g, F = 7g, KH = 27g, BE = 2,2	kcal = 289, E = 13g, F = 16g, KH = 23g, BE = 2	kcal = 290, E = 11g, F = 6g, KH = 48g, BE = 4	kcal = 381, E = 19g, F = 7g, KH = 60g, BE = 5
jause 2 vegetarisch 	Semmel A mit Gouda G und Essiggurkerl	Mohnstriezel AF mit laktosefreier Butter G und eine Nektarine	Kornspitz AF mit Edamer G und Gurke	Meterbrot AF mit Butter G und Tomaten	Sonnenblumenbrot AF mit hausgemachtem Kräuteraufstrich AFG und Wassermelone
	kcal = 224, E = 12g, F = 9g, KH = 22g, BE = 1,8	kcal = 251, E = 5g, F = 14g, KH = 26g, BE = 2,2	kcal = 216, E = 11g, F = 8g, KH = 23g, BE = 2	kcal = 370, E = 7g, F = 17g, KH = 48g, BE = 4	kcal = 421, E = 16g, F = 12g, KH = 61g, BE = 5,1



Speiseplan

HS - KW 26 / 2024



montag 24.06.2024

dienstag 25.06.2024

mittwoch 26.06.2024

donnerstag 27.06.2024

freitag 28.06.2024

tagesmenü 1	Mais-Paprikalaibchen GAC dazu Joghurt-Zitronendip GA mit Bio-Salzerdäpfel G und California Salat mit Kürbiskernen Bio-Joghurt mit Weichseln G	Brokkolicremesuppe GAL Cremiger Milchreis G mit Erdbeersauce	Zucchini cremesuppe GAL Backhuhnsalat GAF dazu Sandwichbrot AF	Pizza Margherita mit Mais GA dazu grüner Salat mit Sonnenblumenkernen Obst	Chili Con Carne vom Bio-Rind A mit Bio-Naturreis G Vollkorn-Schokokuchen GAC
	kcal = 525,0, E = 16,5g, F = 26,8g, KH = 50,9g, BE = 4,3	kcal = 584,3, E = 13,5g, F = 18,1g, KH = 89,5g, BE = 7,4	kcal = 630,4, E = 37,4g, F = 26,5g, KH = 57,8g, BE = 4,8	kcal = 577,6, E = 21,4g, F = 23,6g, KH = 67,3g, BE = 5,6	kcal = 723,7, E = 29,4g, F = 27,8g, KH = 85,3g, BE = 7,0
tagesmenü 2 schweinefleischfrei	MSC-Jumbo Fischstäbchen in Zitronenpanade AD mit Erbsen-Maisgemüse und Bio-Erdäpfelsalat Obst	Brokkolicremesuppe GAL Bio-Spiralen GA mit Tomatensauce A und Parmesan G dazu bunter Blattsalat mit Kürbiskernen	Gulasch vom Bio-Rind A mit Semmelknödel GAC Vanille-Pudding mit Bio-Milch G	Hühnersuppentopf AL Palatschinken zum Selberfüllen GAC mit Marillenmarmelade und Bio-Milch G	Rindersuppe mit Bio-Sternchen AL Eiernockerl GAC mit Gurkensalat
	kcal = 534,6, E = 24,0g, F = 15,9g, KH = 71,4g, BE = 5,9	kcal = 658,7, E = 24,4g, F = 16,8g, KH = 98,5g, BE = 8,3	kcal = 722,1, E = 28,2g, F = 29,9g, KH = 74,3g, BE = 6,1	kcal = 710,0, E = 22,7g, F = 28,5g, KH = 88,3g, BE = 7,2	kcal = 602,7, E = 24,3g, F = 18,7g, KH = 82,5g, BE = 6,7
tagesmenü 3 vegetarisch	Gemüsesuppe mit Schöberl GACL G'schupfte Mohnnudeln GAC mit hausgemachtem Apfelmus und Bio-Milch G	Überbackene Polentaschnitte G mit Ratatouille A dazu bunter Blattsalat Marmorkuchen GAC	Gefüllter Paprika mit Reis und Gemüse GAC dazu Bio-Salzerdäpfel G und Gemüsesauce GAL Melonensalat	Mediterrane Gemüsesuppe ACFL Bio-Gnocchi mit Tomaten und Basilikum gefüllt A dazu Kräuterrahmsauce GCM und Salat der Saison	Planted Geschnitztes Züricher Art G dazu Bio-Spiralen GA und grüner Salat Obst
	kcal = 887,6, E = 23,1g, F = 20,0g, KH = 147,7g, BE = 11,8	kcal = 406,9, E = 11,3g, F = 23,4g, KH = 35,5g, BE = 2,9	kcal = 433,7, E = 13,4g, F = 9,0g, KH = 72,0g, BE = 5,9	kcal = 600,9, E = 12,0g, F = 23,6g, KH = 81,7g, BE = 6,6	kcal = 632,1, E = 25,5g, F = 17,6g, KH = 87,4g, BE = 7,4
tagesmenü 4	Gemüsesuppe mit Schöberl GACL Putenstreifen in Paprikarahmsauce GA mit Bio-Naturreis G dazu California Salat mit Kürbiskernen	Spinat-Käseknödel GAC mit Champignonsauce GAF dazu bunter Blattsalat Honigjoghurt mit Cornflakes GA	Zucchini cremesuppe GAL Apfelringe im Backteig GA mit Vanillesauce G und Bio-Milch G	Gebackene Hühnerbrust ACF mit Bio-Erdäpfelsalat Obst	Fischburger GACDFMN mit Erdäpfelspalten und grüner Salat Bio-Joghurt mit Beeren G
	kcal = 447,2, E = 30,5g, F = 12,0g, KH = 52,5g, BE = 4,3	kcal = 693,7, E = 28,9g, F = 28,7g, KH = 72,3g, BE = 6,1	kcal = 791,3, E = 19,0g, F = 38,1g, KH = 90,0g, BE = 7,5	kcal = 443,5, E = 26,5g, F = 15,2g, KH = 47,9g, BE = 4,0	kcal = 922,7, E = 34,0g, F = 46,0g, KH = 89,7g, BE = 7,5
jause 1	Kornspitz AF mit Putenkacker und Wassermelone	Mischbrot AF mit Butter laktosefrei G und Tomaten	Meterbrot AF mit Putenextra und ein Pfirsich	Semmel A mit Putenleberstreichwurst und ein Apfel	Haferflockenbrot AF mit hausgemachtem Thunfischaufrich CDGM und Gurke
	kcal=371, E= 17g, F= 10g, KH = 51g, BE = 4,2	kcal = 363, E = 8g, F = 17g, KH = 45g, BE = 3,7	kcal = 316, E = 11g, F = 6g, KH = 54g, BE = 4,5	kcal = 216, E = 7g, F = 5g, KH = 35g, BE = 3,9	kcal = 311, E = 15g, F = 10g, KH = 39g, BE = 3,2
jause 2 vegetarisch	Kornspitz AF mit Butter G und Wassermelone	Mischbrot AF mit Edamer G und Tomaten	Meterbrot AF mit Streichgouda G und ein Pfirsich	Semmel A mit hausgemachtem Kräuteraufrich AFG und ein Apfel	Haferflockenbrot AF mit laktosefreier Butter G und Gurke
	kcal = 365, E = 5g, F = 17g, KH = 48g, BE = 4	kcal = 326, E = 16g, F = 9g, KH = 45g, BE = 3,7	kcal = 342, E = 12g, F = 8g, KH = 55g, BE = 4,6	kcal = 234, E = 7g, F = 7g, KH = 36g, BE = 3	kcal = 348, E = 12g, F = 16g, KH = 38g, BE = 3,2