



Wochenspeiseplan vom 13.März - 17.März 2023

	Frühstück	Mittagessen	Vegetarier	Abendessen
Montag		Nudelsuppe	Kartoffelauflauf	Extrawurst sauer
			Salatbuffet	Semmel
		Rindsgulasch		
		Semmel Bio		
		Salatbuffet		
		Apfelkuchen		
Dienstag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Eintropfsuppe	Zucchinisauce	Topfenstrudel
	Schinken, Käse, Wurst		Salatbuffet	Vanillesauce
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Schweinsbraten		
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	vom Edelhofer Bio-Schwein		
	Äpfel	Kartoffelknödel		
	Bio Semmeln, Kornspitz Bio	Krautsalat warm mit Speck		
	Käsespitz Bio, Roggenmischbrot			
	Fruchtjoghurt mit Beeren			
Mittwoch	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Fritattensuppe	Gemüsespätzle mit Käse	EHO Burger
	Schinken, Käse, Wurst		Salatbuffet	
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Hühnerkeule gebraten		
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Reis		
	Äpfel	Salatbuffet		
	Semmeln, Kornstangerl			
	Mischbrot	Fruchtjoghurt mit Himbeermark		
Donnerstag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Karfiolcremesuppe	Paprika-Nudeln Pfanne	Kaltes Buffet
	Schinken, Käse, Wurst		Salatbuffet	Semmel Bio
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Berner Würstel		
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Pommes frites		
	Äpfel	Salatbuffet		
	Bio Semmeln, Kornspitz Bio			
	Käsespitz Bio, Roggenmischbrot	Eierlikörschnitte		
Freitag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Legierte Grießsuppe	Champignonsauce	
	Schinken, Käse, Wurst		Serviettenknödel	
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Champignonsauce	Blattsalat Mix	
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Serviettenknödel		
	Äpfel	Blattsalat Mix		
	Semmeln, Kornstangerl			
	Mischbrot	Ameisenkuchen		

Folgende Produkte stammen aus der schuleigenen Biolandwirtschaft und werden zum Teil im praktischen Unterricht von den Schülern produziert und verarbeitet.
 Beerenobst, Apfelsaft, Honig, Marmelade, Joghurt, Milch, Kartoffel, Eier, Schweinefleisch und Wurstwaren, Rindfleisch, Fischfilets, Käse, Pilze