



## Wochenspeiseplan vom 22. Mai - 26. Mai 2023

	Frühstück	Mittagessen	Fleischlos	Abendessen
<b>Montag</b>		Fritattensuppe	Kräuternudeln	Extrawurst sauer
			Salatbuffet	Semmel
		Senfragout		
		Nudeln		
		Salatbuffet		
		Erdbeerschnitte		
<b>Dienstag</b>	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Gemüsecremesuppe	Kohlrabisauce	Mohnnudeln mit Apfelmus
	Schinken, Käse, Wurst		Blattsalat mix	
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Surbraten		
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Kartoffelknödel		
	Äpfel	Krautsalat warm mit Speck		
	Bio Semmeln, Kornspitz Bio	Blattsalatsmix		
	Käsespitz Bio, Roggenmischbrot			
		Obst		
<b>Mittwoch</b>	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Kaspressknödelsuppe	Camembert gebacken	Frankfurter
	Schinken, Käse, Wurst		Salatbuffet	Semmel
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Hühnerkeule gebraten		
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Reis		
	Äpfel	Salatbuffet		
	Semmeln, Kornstangerl			
	Mischbrot	Nussschnecke		
<b>Donnerstag</b>	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Backerbsensuppe	ZucchiniSpätzle mit Käse	EHO Burger
	Schinken, Käse, Wurst		Salatbuffet	
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Schnitzel überbacken		
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Rösti Classic		
	Äpfel	Salatbuffet		
	Bio Semmeln, Kornspitz Bio	Nutellaschnitte		
<b>Freitag</b>	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	Kartoffelauflauf	
	Schinken, Käse, Wurst		Blattsalat mix	
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Schinkenfleckerl		
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Blattsalatsmix		
	Äpfel			
	Semmeln, Kornstangerl	Obst		
	Mischbrot			

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