



Wochenspeiseplan vom 19.Jänner - 23.Jänner 2026

	Frühstück	Mittagessen	Fleischlos	Abendessen
Montag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe	Frankfurter
	Schinken, Käse, Wurst			Kartoffelsuppe
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Spaghetti in Carbonarasauce	Penne Mozzarella Tomate	Gebäck
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Äpfel			
	Semmeln, Kornstangerl	Topfengitterkuchen	Topfengitterkuchen	
	Mischbrot			
Dienstag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Fritattensuppe	Fritattensuppe	gezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce
	Schinken, Käse, Wurst			
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Putengeschnitzeltes in Obersauce mit Kroketten	Kohlraabisauce mit Kroketten und	
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Kroketten und Buttergemüse	Buttergemüse	
	Äpfel	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Bio Semmeln, Kornspitz Bio			
	Käsespitz Bio, Roggenmischbrot	Obst	Obst	
Mittwoch	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Buchstabensuppe	Buchstabensuppe	kalter Kümmelbraten
	Schinken, Käse, Wurst			Käseteller
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Wels serbischer Art mit Petersielkartoffeln	Krautfleckerl	Gebäck
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Äpfel			
	Semmeln, Kornstangerl	Fruchtjoghurt mit Himbeermark	Fruchtjoghurt mit Himbeermark	
	Mischbrot			
Donnerstag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Kaspressknödelsuppe	Kaspressknödelsuppe	Schinken Käse Toast
	Schinken, Käse, Wurst			Käse Toast
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Surbraten mit Semmelknödel und Krautsalat	Gemüsestrudel mit Joghurt-Dip	
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Äpfel			
	Semmeln, Kornstangerl	Malakoffschnitte	Malakoffschnitte	
	Mischbrot			
Freitag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Backerbsensuppe	Backerbsensuppe	
	Schinken, Käse, Wurst			
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Reisfleisch	Ofenkartoffel mit Joghurt-Dip	
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Äpfel			
	Semmeln, Kornstangerl	Nussini	Nussini	
	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, Joghurt, Milch, Kartoffel, Eier, Schweinefleisch und Wurstwaren, Rindfleisch, Fischfilets, Käse, Pilze