



Wochenspeiseplan vom 27.April - 01.Mai 2026

	Frühstück	Mittagessen	Fleischlos	Abendessen
Montag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Fritattensuppe	Fritattensuppe	Nudelsalat mit Schinken
	Schinken, Käse, Wurst			Nudelsalat mit Käse
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Surschnitzel mit Petersielkartoffeln	gebackener Karfiol	Gebäck
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Äpfel			
	Semmeln, Kornstangerl	Schokonusskuchen	Schokonusskuchen	
	Mischbrot			
Dienstag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Grießnockerlsuppe	Grießnockerlsuppe	Schweinsripperl mit Joghurt-Dip
	Schinken, Käse, Wurst			Kartoffelsuppe
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Putencurry mit Dinkelreis	Zucchini-auflauf	Roggenbrot
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Äpfel			
	Bio Semmeln, Kornspitz Bio	Biscuitroulade	Biscuitroulade	
	Käsespitz Bio, Roggenmischbrot			
Mittwoch	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Minestrone	Minestrone	Kabanossi
	Schinken, Käse, Wurst			Eieraufstrich
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Rindsschnitzel mit Nudeln	Käsespätzle mit Gemüse	Gebäck
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Äpfel			
	Semmeln, Kornstangerl	Fruchtjoghurt mit Himbeeren	Fruchtjoghurt mit Himbeeren	
	Mischbrot			
Donnerstag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Lauchcremesuppe	Lauchcremesuppe	
	Schinken, Käse, Wurst			
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Wels mit Kartoffelkruste	Kartoffelauflauf	
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	und warmer Dillsauce		
	Äpfel	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Semmeln, Kornstangerl			
Freitag	Mischbrot	Obst	Obst	

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