



## Wochenspeiseplan vom 18.Mai - 22.Mai 2026

	Frühstück	Mittagessen	Fleischlos	Abendessen
<b>Montag</b>	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Kaspressknödelsuppe	Kaspressknödelsuppe	
	Schinken, Käse, Wurst			
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Rindsgulasch mit Spätzle	Paprika-Nudel-Pfanne	Kaltes EHO - Buffet
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	Mozzarellasalat
	Äpfel			Gebäck
	Semmeln, Kornstangerl	Gedeckter Apfelkuchen	Gedeckter Apfelkuchen	
	Mischbrot			
<b>Dienstag</b>	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Frittatensuppe	Frittatensuppe	
	Schinken, Käse, Wurst			
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Gebackene Hühnerschnitzel mit Reis	Überbackener Grüner Spagel	Erdbeerknödeln mit Bröseln
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Äpfel			
	Bio Semmeln, Kornspitz Bio	Obst	Obst	
	Käsespitz Bio, Roggenmischbrot			
<b>Mittwoch</b>	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Buchstabensuppe	Buchstabensuppe	
	Schinken, Käse, Wurst			
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Kotelett in Rahmsauce und Wegdes	Lauchspätzle	Schinkenrolle
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	Käserolle
	Äpfel			Gebäck
	Semmeln, Kornstangerl	Malakoff - Schnitte	Malakoff - Schnitte	
	Mischbrot			
<b>Donnerstag</b>	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Knoblauchcremesuppe	Knoblauchcremesuppe	
	Schinken, Käse, Wurst			
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Bratwurst mit Pommes	Gebackener Kafiol	Chilli con carne
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	Bohneneintropf
	Äpfel			Gebäck
	Semmeln, Kornstangerl	Nuss - Schleife	Nuss - Schleife	
	Mischbrot			
<b>Freitag</b>	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Backerbsensuppe	Backerbsensuppe	
	Schinken, Käse, Wurst			
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Gekochtes Selchfleisch mit Serviettenknödel	Serviettenknödel mit	
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	und warmer Schnittlauchsauce	warmer Schnittlauchsauce	
	Äpfel	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Semmeln, Kornstangerl			
	Mischbrot	Fruchtjoghurt mit Himbeeren	Fruchtjoghurt mit Himbeeren	

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