



Wochenspeiseplan vom 26.Mai - 29.Mai 2026

	Frühstück	Mittagessen	Fleischlos	Abendessen
Montag				
Dienstag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Grießdukatensuppe	Grießdukatensuppe	
	Schinken, Käse, Wurst			
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Pasta asciutta	Penne Mozzarella Tomate	Apfelstrudel mit
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	Vanillesauce
	Äpfel			
	Bio Semmeln, Kornspitz Bio	Obst	Obst	
	Käsespitz Bio, Roggenmischbrot			
Mittwoch	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Frittatensuppe	Frittatensuppe	
	Schinken, Käse, Wurst			
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Gebackene Schweinsschnitzel mit Petersielkartoffeln	Gebackene Zucchini	Kalter Kümmelbraten
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	Käseteller
	Äpfel			Brot
	Semmeln, Kornstangerl	Fruchtjoghurt mit Himbeeren	Fruchtjoghurt mit Himbeeren	
	Mischbrot			
Donnerstag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Karottencremesuppe	Karottencremesuppe	
	Schinken, Käse, Wurst			
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Schinkenfleckerl	Krautfleckerl	Warme Knacker
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	Gemüse Eintopf
	Äpfel			Gebäck
	Semmeln, Kornstangerl	Müsli Riegel	Müsli Riegel	
	Mischbrot			
Freitag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Buchstabensuppe	Buchstabensuppe	
	Schinken, Käse, Wurst			
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Rustikaler Braten mit Wedges	Karfiol-Spätzle mit Käse	
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Äpfel			
	Semmeln, Kornstangerl			
	Mischbrot	Nuss-Schnecke	Nuss-Schnecke	

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