

Wochenspeiseplan vom 23.November - 29.November 2026

	Frühstück	Mittagessen	Fleischlos	Abendessen
Montag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Frittatensuppe	Frittatensuppe	Kaltes Buffet
	Schinken, Käse, Wurst			Semmel
	Semmeln, Kornstangerl	Surschnitzel Schwein mit Petersilkartoffeln	Paprika-Nudeln	
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Äpfel			
	Semmeln, Kornspitz	Zwetschenkuchen	Zwetschenkuchen	
	Mischbrot			
Dienstag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Kaspressknödelsuppe	Kaspressknödelsuppe	gezogenerApfelstrudel mit Vanillesauce
	Schinken, Käse, Wurst			
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Hühnerfilet Hawai mit Reis	Karfiol-Spätzle mit Käse	
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Äpfel			
	Bio Semmeln, Kornspitz Bio	Fruchtjoghurt mit Früchten	Fruchtjughurt mit Früchten	
	Käsespitz Bio, Roggenmischbrot			
Mittwoch	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Backerbsensuppe	Backerbsensuppe	Wurstsalat
	Schinken, Käse, Wurst			Käseteller
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Wurzelbraten mit Rösti	Kartoffelauflauf mit Joghurt-Dip	Semmel
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Äpfel			
	Semmeln, Kornstangerl	Schwarzwälder Kirschroulade	Schwarzwälder Kirschroulade	
	Mischbrot			
Donnerstag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Leberknödel-Suppe	Leberknödel-Suppe	Käseleberkäse
	Schinken, Käse, Wurst			Gemüse-Kartoffel-Eintopf
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Fleischknödel mit Sauerkraut	Krautstrudel mit Joghurt-Dip	Semmel
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Äpfel			
	Bio Semmeln, Kornspitz Bio	Obst	Obst	
	Käsespitz Bio, Roggenmischbrot			
Freitag	Biomilch, Bohnenkaffee, Kakao	Zuccinicremesuppe	Zuccinicremsuppe	
	Schinken, Käse, Wurst			
	Biojoghurt, Nutella, Müsli, Lions	Rinds-Gulasch mit Spätzle	Ofenkartoffeln mit Paprika Joghurt-Dip	
	Bio Butter, Marmelade, Bananen	Salatbuffet	Salatbuffet	
	Äpfel			
	Semmeln, Kornstangerl	Ameisenkuchen	Ameisenkuchen	
	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