

Speiseplan

18.10.2021 – 25.11.2021

Anmeldung über TEAMS bis SA 02.10.2021



WIR LEBEN NICHT, UM ZU ESSEN; WIR ESSEN, UM ZU LEBEN.

Sokrates



		Menü 3 gängig	Menü 2 gängig	Vitalmenü
Montag	18.10.2021	Kürbiscremesuppe (GL,MI,SL,SO) Erdäpfel-Speck-Strudel mit Joghurt Dip und Salatbuffet (GL,MI,EI,SF,SO) Dukatenbuchteln mit Vanillesauce (GL,MI,EI)	Erdäpfel-Speck-Strudel mit Joghurt Dip und Salatbuffet (GL,MI,EI,S,SOF) Dukatenbuchteln mit Vanillesauce (GL,MI,EI)	Kürbiscremesuppe (GL,MI,SL,SO) Erdäpfel-Lauch-Strudel mit Joghurt Dip und Salatbuffet (GL,MI,EI,SF,SO) Dukatenbuchteln mit Vanillesauce (GL,MI,EI)
Dienstag	19.10.2021	MENÜ 1 gängig	Käsespätzle mit grünem Salat (GL,MI,EI,SF,SO)	
Montag	25.10.2021	Französische Zwiebelsuppe (GL,MI,SL) Zitronenrisotto mit gedämpftem Fisch und Salatbuffet (FI,MI,SL,SF,SO) Heidelbeercreme (MI)	Französische Zwiebelsuppe (GL,MI,SL) Zitronenrisotto mit gedämpftem Fisch und Salatbuffet (FI,MI,SL,SF,SO)	Französische Zwiebelsuppe (GL,MI,SL) Zitronenrisotto mit Grillgemüse Salatbuffet (MI,SL,SF,SO) Heidelbeercreme (MI)
Montag	08.11.2021	Gratinierte Tomaten-Melanzane- Türmchen (MI) Hirse-Speck-Medaillons mit Kräuterdip und Salatbuffet (EI,MI,SF,SO) Topfenknödel mit Fruchtsauce (GL,MI)	Hirse-Speck-Medaillons mit Kräuterdip und Salatbuffet (EI,MI,SF,SO) Topfenknödel mit Fruchtsauce (GL,MI)	Gratinierte Tomaten- Melanzane-Türmchen (MI) Hirse-Medaillons mit Kräuterdip und Salatbuffet (EI,MI,SF,SO) Topfenknödel mit Fruchtsauce (GL,MI)
Dienstag	09.11.2021	MENÜ 1 gängig	Erdäpfel-Schwammerl-Rolle mit Käsesauce und Salatbuffet (EI,MI,GL,SF,SO)	
Donnerstag	11.11.2021	Rindsuppe mit Pilzschöberln (SL,GL,EI,SO) Gratiniertes Putenschnitzel mit Kräuterreis und Salatbuffet (MI,GL,SF,SO,SL) Topfencreme mit Weintrauben (MI)	Rindsuppe mit Pilzschöberln (SL,GL,EI,SO) Gratiniertes Putenschnitzel mit Kräuterreis und Salatbuffet (MI,GL,SF,SO,SL)	Gemüsesuppe mit Pilzschöberln (SL,GL,EI,SO) Übergackene Zucchini mit Kräuterreis und Salatbuffet (MI,SF,SO,SL) Topfencreme mit Weintrauben (MI)
Montag	15.11.2021	Herbstlicher Salat mit Birnen, Walnüssen und Jourgebäck (SO,SF,GL,MI,SC) Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Salzerdäpfel (SF) Kaltschale mit Hollerröster (MI)	Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Salzerdäpfel (SF) Kaltschale mit Hollerröster (MI)	Herbstlicher Salat mit Birnen, Walnüssen und Jourgebäck (SO,SF,GL,MI,SC) Paprika mit Linsen-Ricottafüllung, Tomatensauce und Salzerdäpfel (SF) Kaltschale mit Hollerröster (MI)
Dienstag	16.11.2021	MENÜ 1 gängig	Burger mit Wedges (<i>Faschierte Laibchen/Kichererbsenlaibchen</i>) und Salatbuffet (GL,EI,MI,SF,SO)	
Montag	22.11.2021	Minestrone (SL) Lasagne bolognese und Salatbuffet (GL,MI,SF,SO) Tiramisu (EI,MI,GL)	Minestrone (SL) Lasagne bolognese und Salatbuffet (GL,MI,SF,SO)	Minestrone (SL) Gemüselasagne und Salatbuffet (GL,MI,SF,SO) Tiramisu (EI,MI,GL)
Dienstag	23.11.2021	MENÜ 1 gängig	Spaghetti bolognese/promodoro und Salatbuffet (GL,EI,SF,SO)	
Donnerstag	25.11.2021	Erdäpfel – Gemüse – Suppe (SL,MI) Kalbsragout mit Serviettenknödel und Salatbuffet (MI,EI,GL,SO) Schokoladenmousse auf Ananas (MI)	Kalbsragout mit Serviettenknödel und Salatbuffet (MI,EI,GL,SO) Schokoladenmousse auf Ananas (MI)	Erdäpfel – Gemüse – Suppe (SL,MI) Gefüllte Kürbisnudeln mit Butter und Salatbuffet (MI,EI,GL,SO) Schokoladenmousse auf Ananas (MI)

Allergene: EI (Eier), ER (Erdnüsse), FI (Fisch), GL (Gluten), KR (Krebstiere), LU (Lupinen),
MI (Milch), SC (Schalenfrüchte), SO (Sulfite), SL (Sellerie), SF (Senf),
SE (Sesamsamen), SJ (Soja), WE (Weichtiere)



Verrechnung erfolgt über Klassenkassier

INFO dazu bitte über TEAMS

Bei Unklarheiten mich bitte im Chat kontaktieren.

Großküchenleitung: Carina Blamauer Dipl.-Päd.