

Speiseplan

13.10.2025 – 27.11.2025



Schulrestaurant

		Menü klassisch	Menü vital
Montag	13.10.2025	Gemüsebouillon mit Petersilienknödel (A,C,G,L) Überbackene Schinkenfleckerl Salatbuffet (A,C,G,O) Tiramisu (A,C,G)	Gemüsebouillon mit Petersilienknödel (A,C,G,L) Überbackene Gemüsefleckerl Salatbuffet (A,C,G,O) Tiramisu (A,C,G)
Dienstags Menü			
Dienstag	14.10.2025	Eiernockerl Salat (A,C,G,O)	
Donnerstag	16.10.2025	Broccolicremesuppe mit Brotwürferl (A,G,L) Schweinsragout Esterhazy mit Hirsesschnitten (A,G,L) Schokoladepudding (A,C,G)	Broccolicremesuppe mit Brotwürferl (A,G,L) Gefüllte Paprika mit Hirse-Ricottafülle und Kräutersauce (A,G) Schokoladepudding (A,C,G)
Montag	20.10.2025	Gemüsebouillon mit Kaiserschöberl (A,C,G,L) Lasagne mit Tomatensauce Salatbuffet (A,G,L,O) Smoothie (G)	Gemüsebouillon mit Kaiserschöberl (A,C,G,L) Gemüselasagne mit Tomatensauce Salatbuffet (A,G,L,O) Smoothie (G)
Dienstags Menü			
Dienstag	21.10.2025		Erdäpflgulasch vegetarisch mit Buttermilch-Roggenweckerl (A,G,N)
Donnerstag	23.10.2025	Gemüsebouillon mit Kaspressknödel (A,C,G,L) Fischvariation auf Bandnudeln mit Kräuter-Käsesauce Salatbuffet	Gemüsebouillon mit Kaspressknödel (A,C,G,L) Bandnudeln mit Kräuter-Käsesauce Salatbuffet (A,C,G,L,O)

		(A,C,F,G,L,O) Grießflammerie mit Fruchtsauce (A,G)	Grießflammerie mit Fruchtsauce (A,G)
Herbstferien	27.10.-31.10.2025		
Montag	03.11.2025	Gemüsebouillon mit Backerbsen (A,C,L) Gemüse-Specktorte mit Kräuter-Rahm-Dip und Blattsalat (A,C,G,O) Raffaelocreme (G)	Gemüsebouillon mit Backerbsen (A,C,L) Gemüse-Torte mit Kräuter- Rahm-Dip und Blattsalat (A,C,G,O) Raffaelocreme (G)
Dienstags Menü			
Dienstag	04.11.2025	Home Office Day	
Donnerstag	06.11.2025	Kürbiscremesuppe (G) Champignonschnitzel à la creme mit Serviettenknödel Salatbuffet (A,C,G,O) Obstsalat mit karamellisierten Mandeln	Kürbiscremesuppe (G) Champignon à la creme mit Serviettenknödel und Sojasprossen Salatbuffet (A,C,F,G,O) Obstsalat mit karamellisierten Mandeln
Montag	10.11.2025	Kohlrabicremesuppe (A,G,L) Hühnerrisotto mit Paprika Salatbuffet (G,L,O) Schokolade- Nusspalatschinke (A,C,G,H)	Kohlrabicremesuppe (A,G,L) Gemüserisotto mit Tofu Salatbuffet (G,L,O,F) Schokolade- Nusspalatschinke (A,C,G,H)
Dienstags Menü			
Dienstag	11.11.2025	Gemüse-Käse-Grieß-Laibchen auf Kürbiskraut (A,G,L)	
Donnerstag	13.11.2025	Rindsuppe mit Nudeln (A,C,L) Gekochtes Rindfleisch mit Schnittlauchsauce, Apfelfren und Erdäpfelschmarren (A,C,L,M,O) Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G)	Gemüsebouillon mit Nudeln (A,C,L) Linseneintopf mit Gemüse und Salzkartoffel (G,L) Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G)
Montag	17.11.2025	Gemüsebouillon mit Kräuterschöberl (A,C,G,L) Steirisches Wurzelfleisch mit Kren und Salzkartoffel (L) Apfel-Joghurt-Dessert (G)	Gemüsebouillon mit Kräuterschöberl (A,C,G,L) Süßkartoffeltaler mit Guacamole (A,C,G) Apfel-Joghurt-Dessert (G)

Dienstags Menü			
Dienstag	18.11.2025	Lauchstrudel mit Käse, Petersilienkartoffel und Schnittlauch-Joghurt (A,C,G)	
Donnerstag	20.11.2025	Gala Dinner	
Montag	24.11.2025	Apfel-Karotten Rohkostsalat mit Walnusskernen und Sesamcracker (A,G,H,N) Steinpilzrisotto mit Rindfleischstreifen (D,G,L,O) Schokoladenmousse (C,G,H)	Apfel-Karotten Rohkostsalat mit Walnusskernen und Sesamcracker (A,G,H,N) Steinpilzrisotto mit Sprossen (D,G,L,O) Schokoladenmousse (C,G,H)
Dienstag	25.11.2025		Vegetarischer Flammkuchen mit Salatschüsserl (A,G)
Donnerstag	27.11.2025	Vorbereitungsarbeiten für Tag der offenen Tür	

Allergene: lt. WKO INFOBLATT



Verrechnung erfolgt über Klassenkassier – dieser dazu bitte die Rückmeldung in Teams unter Schulrestaurant kontrollieren.