

Speiseplan

12.10.2026 – 27.11.2025



Schulrestaurant

		Menü klassisch	Menü vital
Montag	12.10.2026	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	13.10.2026	Zucchinicremesuppe (A,G,L) Eiernockerl Salat (A,C,G,O) Mangodrink mit frischer Minze (G)	
Donnerstag	15.10.2026	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	19.10.2026	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	20.10.2026	Herbstsalat mit Äpfeln und Nüssen (A,G,H,O) Buntes Erdäpfelgulasch vegetarisch mit Buttermilch-Roggenweckerl (A,G,N) Birnenstreusselkuchen (A,C,G)	

Donnerstag	22.10.2026	Erdäpfel-Selleriecremesuppe (A,G,O) Chilli con Carne (A,C,F,G,L,O) Schokolade-Gewürzkuchen (A,C,G,H)	Erdäpfel-Selleriecremesuppe (A,G,O) Chilli sin Carne Schokolade-Gewürzkuchen (A,C,G,H)
Herbstferien	26.10.-02.11.2026		
Dienstag	03.11.2026	Gemüsebouillon mit Backerbsen (A,C,L) Gemüse-Torte mit Kräuter-Rahm-Dip und Blattsalat (A,C,G,O) Raffaellocreme (G)	
Donnerstag	05.11.2026	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	09.11.2026	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	10.11.2026	Erdäpfelcremesuppe mit Croutons (A,G,L) Gemüse-Käse-Grieß-Laibchen auf Kürbiskraut (A,G,L) Zwetschkenknödel in Butter-Brösel (A,C,G,H)	
Donnerstag	12.11.2026	Rindsuppe mit Nudeln (A,C,L) Gekochtes Rindfleisch mit Schnittlauchsauce, Apfelkren 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	16.11.2026	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	17.11.2026	Rote Rübencremesuppe mit Krennockerl (A,C,L) Lauchstrudel mit Käse, Petersilienkartoffel und Schnittlauch-Joghurt (A,C,G) Biskuitroulade mit Obstgarnitur (A,C,G)	
Donnerstag	19.11.2026	Gala Dinner	
Montag	23.11.2026	Apfel-Karotten Rohkostsalat mit Walnusskernen und Sesam-Leinsamencracker (A,G,H,N) Steinpilzrisotto mit Rindfleischstreifen (D,G,L,O) Schokoladenmousse (C,G,H)	Apfel-Karotten Rohkostsalat mit Walnusskernen und Sesam-Leinsamencracker (A,G,H,N) Steinpilzrisotto mit Sprossen (D,G,L,O) Schokoladenmousse (C,G,H)
Dienstag	24.11.2026	Kokos-Curry-Suppe mit Cashewnüssen (Vegan) (L,H) Vegetarischer Flammkuchen mit Salatschüsserl (A,G) Topfengitterkuchen (A,C,G,)	
Donnerstag	26.11.2026	Vorbereitungsarbeiten für Tag der offenen Tür	

Allergene: lt. WKO INFOBLATT

