SPEISEPLAN 12.10. – 15.10.2026

Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Klare Suppe mit Frittaten Grillkotelett Sauerrahmdip Herbstliches Ofengemüse	Spaghetti bolognese Gem. Eis mit Schlagobers	Erdäpfelgulasch Gebäck Zitronen-Joghurt-Crème
Menü 2	Curry mit Kichererbsen, Karotten, Brokkoli, Erbsenschoten und Süßkartoffeln und Couscous Schokoladencrème	Spaghetti mit Tomatensauce Gem. Eis mit Schlagobers	Kräuterauflauf Linsen-Paprika-Gemüse Zitronen-Joghurt-Crème

SPEISEPLAN 19.10. – 23.10.2026

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Brathuhn Gemüsereis Zwetschkenkuchen	Klare Gemüsesuppe Jägerspätzleauflauf	Chili con carne Semmel BIO-Topfen-Beeren-Crème
Menü 2	Gefüllte Zucchini mit Couscous und Gemüse Warme Kräutersauce Zwetschkenkuchen	Klare Gemüsesuppe Überbackene Champignonpalatschinke	Veg. Chili Semmel BIO-Topfen-Beeren-Crème

SPEISEPLAN 02.11. – 05.11.2026 Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Feiertag Allerseelen	Kein Mittagstisch Vorbereitungen Tag der offenen Tür	Kein Mittagstisch Vorbereitungen Tag der offenen Tür
Menü 2	Feiertag Allerseelen	Kein Mittagstisch Vorbereitungen Tag der offenen Tür	Kein Mittagstisch Vorbereitungen Tag der offenen Tür

SPEISEPLAN 09.11– 12.11.2026

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Kürbisschaumsuppe Topfen-Grieß-Auflauf Beerenröster	Pizza mit Zucchini, Mais, Paprika und Champignons BIO-Joghurt mit Himbeeren	Curry-Rahm-Geschnetzeltes (Huhn) Reis Schokoladenpudding mit Obers
Menü 2	Kürbisschaumsuppe Kartoffel-Gemüse-Strudel (Blätterteig) Kräuterdip	Spinatknöderl mit brauner Butter und Parmesan BIO-Joghurt mit Himbeeren	Risotto mit Kürbis, gebratenen Pilzen und Schafkäse Schokoladenpudding mit Obers

SPEISEPLAN 16.11. – 19.11.2026

Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Birne Helene	Klare Suppe mit Kräuter-Grießknöderln Geb. Dorschfilet Brokkoli, Sauce tartar Petersilienkartoffeln	Klare Suppe mit Nudeln Faschierter Braten Glacierte Karotten Püree
Menü 2	Geb. Gemüsesuppe Zwetschkenknödel mit Butterbröseln	Klare Suppe mit Kräuter-Grießknöderln Bulgurauflauf mit Schafkäse Joghurtdip	Klare Suppe mit Nudeln Grünkernbraten Glacierte Karotten Püree

SPEISEPLAN 23.11. – 26.11.2026

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Klare Suppe mit Käseröstschnitten Gebr. SW-Karree Kürbisgemüse Semmelrolle	Reisfleisch (SW) Frischer Fruchtsalat	Klare Suppe mit Kürbiskernknöderln Schinkenfleckerlauflauf
Menü 2	Klare Suppe mit Käseröstschnitten Krautstrudel Dip Petersilienkartoffeln	Hirsemuffins Kohlrabi-Erbsen-Ragoût Frischer Fruchtsalat	Klare Suppe mit Kürbiskernknöderln Überb. Polentaschnitte

SPEISEPLAN 30.11. – 03.12.2026

Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Knödeltrilogie mit brauner Butter und Parmesan Joghurt-Zitronen-Crème	Klare Gemüsesuppe Grenadiermarsch	Zucchinicrèmesuppe Germknödel mit Mohn und Butter
Menü 2	Linsen-Gemüse-Ragoût Hausgemachtes Dinkelbaguette Joghurt-Zitronen-Crème	Klare Gemüsesuppe Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Fülle Tomatenragoût	Zucchinicrèmesuppe Spätzlepfanne mit gebratenem Gemüse

SPEISEPLAN 07.12. – 10.12.2026

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Schulautonom frei	Lasagne Frischer Fruchtsalat	Gebr. Nudeln mit Huhn und Gemüse Ananas-Kokos-Crème
Menü 2	Schulautonom frei	Veg. Lasagne Frischer Fruchtsalat	Linsen-Quinoa-Laibchen Bananendip Sesamkartoffeln Ananas-Kokos-Crème

SPEISEPLAN 14.12. – 17.12.2026

Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Quiche mit Kürbis und Bergkäse Schokoladencrème	Klare Suppe mit Grießknöderln Gemüsestrudel Warme Kräutersauce Petersilienkartoffeln	Geb. Putenschnitzel Gemüsereis Gem. Eis mit Schlagobers
Menü 2	Vegetarische Grammelbuchteln Lauchrahm Schokoladencrème	Klare Suppe mit Grießknöderln Mangoldeintopf mit Oliven Hausgemachte Salzstangerl	Gemüseplatte mit geb. Champignons Kräuterdip Gem. Eis mit Schlagobers

SPEISEPLAN 21.12. – 24.12.2026

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Rindsragoût Rotkraut Kroketten Lebkuchenmousse mit Weichseln	Kein Mittagstisch	Heiliger Abend
Menü 2	Rollgerstenrisotto mit Lauch und glacierten Roten Rüben Lebkuchenmousse mit Weichseln	Kein Mittagstisch	Heiliger Abend