

Speiseplan vom 27.03. – 31.03.2023

- ausgesucht von der 4A -

W178	Jause	Menü 1	Menü 2
Montag	BIO-Roggenbrot (A) Gouda Radieschen	BIO-Gemüsebouillon (L) mit Eierschöberl (A,C) 	BIO-Topfenknödel mit Zimtbröseln (A,C,G), dazu Weichselkompott
Dienstag	BIO-Grahamweckerl (A) BIO-Frischkäse Kräuter (G) Kohlrabi	Fischfilet gebacken (A,C,D,G) mit BIO-Kartoffelgratin (C,G), dazu Eisbergsalat mit Joghurtkräuter dressing (C,G,M)	BIO-Linguine (A) mit Sauce Bolognese Soja (A,F,L) und geriebenem Hartkäse (C,G), dazu Eisbergsalat mit BIO-Essig-Öl-Dressing 
Mittwoch	Laugengebäck (A,G) Drautaler (G) roter Paprika	Birne Sterntalersuppe (A,C,L) Putenkackwurst gebraten mit Erdäpfelschmarren und Röschengemüse natur, dazu Joghurt- Kräutersauce (C,G,M)	Birne Sterntalersuppe (A,C,L)  Geröstete Knödel (A,C,G), dazu Gärtner-Mix-Salat mit Joghurtkräuter dressing (C,G,M)
Donnerstag	BIO-Kornspitz (A,F) Putencabanossi BIO-Karotten BIO-Osterei (C)	Hühnerschnitzel gebacken (A,C,G) mit BIO-Petersilkkartoffeln, dazu Rahm-Gurkensalat (G) Osterpinze (A,C,G)	Spätzlepfanne (A,C,G), dazu Sport-Mix-Salat mit BIO-Essig-Öl-Dressing  Osterpinze (A,C,G)
Freitag	Ciabatta (A) Mozzarella in Scheiben (G) Cocktailtomaten	Kichererbseneintopf mit Vollkorncouscous (A) BIO-Banane 	BIO-Spaghetti (A) mit Pesto alla Genovese (C,G), dazu Chinakohlsalat mit BIO-Essig-Öl-Dressing  BIO-Banane