



Speiseplan

VS - KW 40 / 2020



montag 28.09.2020

dienstag 29.09.2020

mittwoch 30.09.2020

donnerstag 01.10.2020

freitag 02.10.2020

| | | | | | |
|--|---|--|---|---|---|
| tagesmenü 1 | Cremespinat GA dazu Erdäpfelschmarrn A und ein gekochtes Ei C Urkorn-Gugelhupf GAC | Buchstabensuppe AL Gebackene MSC-Fischstäbchen AD mit Erdäpfelsalat | Vegetarische Reispfanne L und Blattsalat Verde mit Essig-Öl-Dressing O Honigjoghurt mit Cornflakes GA | Krautfleisch vom Schwein G mit Salzerdäpfel Weintrauben | Paprikacremesuppe GAL Grießkoch nach Oma's Art GA dazu Benco |
| | tagesmenü 2 schweinefleischfrei | MSC-Hoki-Fischfilet "Müllerin Art" AD mit gedämpftem Reis und Coleslaw Salat GCM Obst | Kürbislasagne GACM dazu Salat der Saison Heidelbeerjoghurt G | Grießnockerlsuppe ACL Flaumige Topfnockerl GAC dazu fruchtiges Erdbeermus und Milch G | Lintentopf mit Putenschinken ADFM und Serviettenknödel GAC Karottenkuchen GAHC |
| tagesmenü 3 vegetarisch | Karfiolcremesuppe GAL Nuss-Schokopalatschinken GAHCF und Milch G | Ofenerdäpfel mit Mais und Schnittlauch dazu Knoblauchdip GA Heidelbeerjoghurt G | Rahmkürbis mit Spinat GA und Bandnudeln A Banane | Eiermuschelsuppe AL Power-Vollkornhörnchen A dazu Tomatensauce A und Bummerlsalat | Gemüse aus dem Wok AFL mit gedämpftem Reis Krapfen GAC |
| tagesmenü 4 erhöhter Kohlenhydrat- & Eiweißbedarf | Tunesischer Gemüsepotopf L mit CousCous A Weichseljoghurt G | Piccata vom Huhn GAC mit Spaghetti AC dazu Tomatensauce A Wassermelone | Grießnockerlsuppe ACL Fleischhörnchen vom Rind A dazu roter Rübensalat | Herbstliche Kürbistortellini GAC mit Pestosauce GAH Nektarine | Kebappizza vom Huhn GAF dazu Salat der Saison Krapfen GAC |
| jause 1 | Ur-Spitz AF mit Putenschinken und ein Apfel | Meterbrot AF mit Putenextra und Weintrauben | Roggenbrot AF mit Putensalami und Essiggurkerl | Wachauerlaibchen AF mit laktosefreier Butter G und Tomate | Mischbrot AF mit Putenleberstreichwurst und Kohlrabischeiben |
| jause 2 vegetarisch | Ur-Spitz AF mit hausgemachtem Gervais G und Apfel | Meterbrot AF mit laktosefreier Butter G und Schnittlauch sowie Weintrauben | Roggenbrot AF mit Butter G und Gouda G laktosefrei und Essiggurkerl | Wachauerlaibchen AF mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und Tomate | Mischbrot AF mit Butter und Edamer laktosefrei G dazu Kohlrabischeiben |

montag 05.10.2020

dienstag 06.10.2020

mittwoch 07.10.2020

donnerstag 08.10.2020

freitag 09.10.2020

| | | | | | |
|--|---|--|--|---|--|
| tagesmenü 1 | Rustikaler Bohneneintopf GA dazu herzhaftes Dinkelbrot ANP Schokomousse GF | Edelpilz-Cremesuppe GAL MSC-Hoki-Fischfilet "Müllerin Art" AD mit Erdäpfelsalat und buntem Gemüse | Spaghetti A mit Sauce Milanese mit Pute AF dazu Salat der Saison Fruchtjoghurt G | Rindsragout AM dazu Spiralen A Obst | Erdäpfelcremesuppe GL Cremiger Milchreis mit Birne G und Zimtucker |
| | tagesmenü 2 schweinefleischfrei | Spinat-Ravioli GAC mit Kürbissauce GA dazu Salat der Saison Vollkorn-Birnenkuchen GAHC | Hühnerkebab GAF mit gedämpftem Reis dazu Tzatziki GCM Apfel | Petersilcremesuppe GAL Kaiserschmarrn GAC mit hausgemachtem Zwetschenröster und Milch G | Lauchcremesuppe GAL Erdäpfelgulasch mit Putenfrankfurter A dazu Gewürzbrot AF |
| tagesmenü 3 vegetarisch | Zucchini-auflauf GAC mit Knoblauchdip GA dazu grüner Salat Obst der Saison | Erdäpfelstrudel GAC mit Kräuterrahmsauce GCM dazu Bummerlsalat Weichselschnitte AC | Dinkellaibchen GAC mit Salzerdäpfel und Gemüsesugo GAL Himbeer-Buttermilch G | Lauchcremesuppe GAL Grießschmarrn GAC mit hausgemachtem Beerenröster und Milch G | Erdäpfelcremesuppe GL Tunesischer Gemüsetopf L mit CousCous A |
| tagesmenü 4 erhöhter Kohlenhydrat- & Eiweißbedarf | Kräuternockerlsuppe ACL Putenknacker A mit Regenbogenkarotten dazu Rösterdäpfel A | Edelpilz-Cremesuppe GAL Nuss-Bandnudeln AH mit hausgemachtem Apfelmus und Milch G | Gebatene Hühnerkeule A mit gedämpften Reis und Erbsengemüse M Obst | MSC-Seelachs in Erdäpfelpanade ADO dazu Gemüsetopfen GL mit Kräutererdäpfel Vanille-Pudding G | Herzhaftes Gemüsechili A dazu herzhaftes Dinkelbrot ANP Schoko-Brownie AHC |
| jause 1 | Dinkelweckerl AFN mit Puten Kabanossi und Essiggurkerl | Mischbrot AF mit Putenleberkäse und Tomate | Meterbrot AF mit Putenextra und Gurke | Wachauerlaibchen AF mit hausgemachtem Thunfischaustrich CDGM und eine Banane | Vollkornbrot AFN mit laktosefreier Butter G und eine Pflaume |
| jause 2 vegetarisch | Dinkelweckerl AFN mit hausgemachtem Liptauer GM und Essiggurkerl | Mischbrot AF mit Butter und Edamer G laktosefrei dazu Tomaten | Meterbrot AF mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und Gurke | Wachauerlaibchen AF mit Butter und Edamer G laktosefrei sowie eine Banane | Vollkornbrot AFN mit hausgemachtem Gervais G und eine Pflaume |



Speiseplan

VS - KW 42 /2020



montag 12.10.2020

dienstag 13.10.2020

mittwoch 14.10.2020

donnerstag 15.10.2020

freitag 16.10.2020

| | | | | | |
|--|---|--|---|--|--|
| tagesmenü 1 | Putenstreifen in Paprikarahmsauce GAL mit gedämpftem Reis Schoko-Pudding GF | Schweizer-Erdäpfelauflauf mit Pute GACFL und Knoblauchdip GA dazu rote Rübensalat Obst der Saison | Backerbsensuppe GACL MSC-Seelachs im Backteig GACD dazu Erdäpfel-Gurkenrahmsalat GCM | Brokkoli-Käsesuppe G Flaumige Marillenknödel GAC und Milch G | Geselchtes vom Schwein L mit Petersilerdäpfel dazu Sauerkraut A Banane |
| | tagesmenü 2 schweinefleischfrei | Fleischhörnchen vom Rind A dazu Krautsalat Topfencreme mit Erdbeeren G | Waldviertler Grießsuppe GAL Topfenschmarrn GAC mit Pfirsichmus | Käsespätzle GAC dazu grüner Salat Weintrauben | Cremespinat GA dazu Erdäpfelschmarrn A und ein gekochtes Ei C Vollkorn-Ananaskuchen GAC |
| tagesmenü 3 vegetarisch | Herbstliche Kürbistortellini GAC mit Zucchini-Oberscremesauce GAL Obst der Saison | Vegetarisch gefüllte Zucchini G mit Salzerdäpfel dazu Tomatensauce A Mohnschnitte GAC | Backerbsensuppe GACL Penne AC mit Gemüsesauce AL und Blattsalat Verde | Couscous mit Karfiol und Tofu AFF dazu Salat der Saison mit Knoblauchdressing GCM Obst der Saison | Paprikarahmsuppe GAL Grießkoch nach Oma's Art GA dazu Benco |
| tagesmenü 4 erhöhter Kohlenhydrat- & Eiweißbedarf | Gemüsesuppe mit Tarhonya AL Grießauflauf mit Früchte GAHC und Milch G | Chickenwings mit gedämpftem Reis und Dipsauce Lemonjoghurt G | Puten-Schinkenfleckerl AF dazu Salat der Saison mit Essig-Öl-Dressing O Weintrauben | Fisolengulasch mit Putenfrankfurter GA dazu Meterbrot AF Waldbeercreme G | Pizza Margherita GA dazu California Salat Banane |
| jause 1 | Meterbrot AF mit Putenextra und Tomate | Ur-Spitz AF mit hausgemachtem Liptauer GM und Karotten | Kornspitz AF mit Putenschinken und Banane | Mischbrot AF mit Putensalami und Gurke | Meterbrot AF mit hausgemachtem Gervais G sowie ein Apfel |
| jause 2 vegetarisch | Meterbrot AF mit Butter G und Tomate | Ur-Spitz AF mit Butter G und Tilsiter G laktosefrei dazu Karotten | Kornspitz AF mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und Banane | Mischbrot AF mit Butter G und Gouda G laktosefrei dazu Gurke | Meterbrot AF mit laktosefreier Butter G Schnittlauch sowie ein Apfel |



Speiseplan

VS - KW 43 / 2020



montag 19.10.2020

dienstag 20.10.2020

mittwoch 21.10.2020

donnerstag 22.10.2020

freitag 23.10.2020

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| tagesmenü 1 | Kürbisstrudel GA mit Petersilerdäpfel und Knoblauchdip GA Schwarzes Johannisbeermousse G | Grießnockerlsuppe ACL MSC-Fischnuggets AD mit Dinkelreis A und Erbsengemüse M | Bohnengulasch vegetarisch GA dazu Sandwichbrot AF Banane | Kürbiscremesuppe GAL Topfenschmarrn GAC dazu fruchtiges Erdbeermus und Milch G | Rindsragout "Stroganoff" GAM mit Spätzle AC Zwetschkuchen GAC |
| tagesmenü 2 schweinefleischfrei | Rindsuppe mit Tarhonya AL MSC-Tomaten-Knusperfish AD mit Salzerdäpfel dazu California Salat | Tirolerknödel mit Putenschinken GAC dazu Sauerkraut A Kirsch- Buttermilch G | G'schmackiger Rahm-Kohlrabi mit Erbsen GA dazu Rösterdäpfel A und Putenfrankfurter Urkorn-Apfel-Gugelhupf GAHCO | Penne AC mit Tomatensauce A dazu grüner Salat Orangenjoghurt G | Brokkolicremesuppe GAL Süße Bröselnudeln GAC mit Pfirsichmus und Milch G |
| tagesmenü 3 vegetarisch | Zucchini-auflauf GAC mit Tomaten-Basilikumsauce AL und Blattsalat Verde Schwarzes Johannisbeermousse G | Falaffelbällchen A mit Gemüsecurry AF und gedämpftem Reis Obst der Saison | Gelbe Rübencremesuppe GAL Grießschmarrn GAC mit Marillenröster und Milch G | Eiernockerl AC dazu roter Rübensalat Schoko-Brownie AHC | Vegetarische Reispfanne L dazu Karotten-Krautsalat Obst der Saison |
| tagesmenü 4 erhöhter Kohlenhydrat- & Eiweißbedarf | Züricher Putengeschnetzeltes GAL und Bauernspätzle A Obst der Saison | Grießnockerlsuppe ACL Cremiger Milchreis G dazu Benco | Putenleberkäse dazu Erdäpfelschmarrn A und Brokkoli Honigjoghurt mit Cornflakes GA | Wiener Backhenderl ACF mit Erdäpfelsalat Weintrauben | Gemüseknödel GAC dazu Jägersauce mit Putenschinken GF und California Salat Krapfen GAC |
| jause 1 | Semmel A mit Putenleberkäse und ein Apfel | Vollkornrot AFN mit Streich Gouda G und Gurke | Mohnstriezel AF mit hausgemachtem Putenschinken- aufstrich CM und Tomate | Kürbiskernbrot AF mit hausgemachtem Erdäpfelkäse G und Banane | Sonnenblumenweckerl AF mit Putenextra und Essigkurlerl |
| jause 2 vegetarisch | Semmel A mit hausgemachtem Gemüseaufstrich CGMO und ein Apfel | Vollkornbrot AFN mit laktosefreier Butter G und Gurke | Mohnstriezel AF mit Butter G und Edamer G laktosefrei dazu Tomaten | Kürbiskernbrot AF mit Butter und Tilsiter G laktosefrei sowie eine Banane | Sonnenblumenweckerl AF mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und Essigkurlerl |



montag 26.10.2020

dienstag 27.10.2020

mittwoch 28.10.2020

donnerstag 29.10.2020

freitag 30.10.2020

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| tagesmenü 1 | Specklinsen vom Schwein ADM mit Serviettenknödel GAC Zwetschkenfleck AC | Buchstabensuppe AL MSC-Fischnuggets AD mit gedämpftem Reis und Gurkensalat | Spaghetti A mit Sauce Bolognese vom Rind A dazu Salatmix Obst der Saison | Kürbiscremesuppe GAL Flaumige Topfenockerl GAC dazu Himbeersauce und Milch G |
| tagesmenü 2 schweinefleischfrei | G'schmackige Rahmfisolen GA mit Salzerdäpfel Topfencreme mit Ananas G | Gnocchi A mit Broccoli-Schinkensauce GAF dazu grüner Salat Nougatpudding GH | Leberknödelsuppe vom Rind AL Apfelreisauflauf GC und Milch G | Matrosenfleisch vom Rind GAL mit Spätzle "Max & Moritz" AC Obst |
| tagesmenü 3 vegetarisch | Karamalisierte Krautfleckerl A dazu Salat der Saison Banane | Buchstabensuppe AL Geröstete Knödel mit Ei GAC dazu Salat der Saison | Spinat-Ravioli GAC mit Tomatensauce A Krapfen GAC | Gemüse-Kürbislaibchen A mit Petersilerdäpfel und Gemüsesauce AL Urkorn-Gugelhupf GAC |
| tagesmenü 4 erhöhter Kohlenhydrat- & Eiweißbedarf | Gelbe Rübencremesuppe GAL Kaiserschmarrn GAC mit hausgemachtem Apfelmus und Milch G | Hähnerragout mit Gemüse GA dazu Bauernspätzle A Obst | Leberknödelsuppe vom Rind AL MSC-Hoki-Fischfilet "Müllerin Art" AD dazu Schnittlaucherdäpfel und Tomaten-Hollandaise GC | Schweizer-Erdäpfelaufwurf mit Pute GACFL dazu Karottensalat Heidelbeerjoghurt G |
| jause 1 | Mohnstriezel AF mit Eckerlkäse G und Banane | Meterbrot AF mit Putenleberstreichwurst und Kohlrabischeiben | Kürbislaibchen AN mit Butter G und Edamer laktosefrei G sowie ein Apfel | Ur-Spitz AF mit Putenschinken und Weintrauben |
| jause 2 vegetarisch | Mohnstriezel AF mit laktosefreier Butter G und Kresse sowie eine Banane | Meterbrot AF mit Butter G und Edamer G laktosefrei dazu Kohlrabischeiben | Kürbislaibchen AN mit hausgemachtem Bulgurauflauf AGL sowie ein Apfel | Ur-Spitz AF mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und Weintrauben |