



montag 28.12.2020

dienstag 29.12.2020

mittwoch 30.12.2020

donnerstag 31.12.2020

freitag 01.01.2021

<b>tagesmenü 2</b> schweinefleischfrei	Gemüsecremesuppe - BIO <b>GL</b> Züricher Putengeschnetzeltes <b>GAL</b> mit Kräuterreis - BIO dazu bunter Blattsalat Ei = 21.1 / Ft = 12.4 / Kh = 47.9 / kcal = 390.5 / kj = 1633.7 / BE = 3.9	Tomatencremesuppe <b>GA</b> Grießkoch nach Oma's Art - BIO <b>GA</b> dazu Benco und Milch - BIO <b>G</b> Ei = 15.6 / Ft = 17.2 / Kh = 62.6 / kcal = 472.9 / kj = 1978.5 / BE = 4.2	Faschierte Geflügellaibchen <b>GACM</b> mit Erdäpfelpüree - BIO <b>G</b> und Erbsengemüse - BIO <b>M</b> Fruchtojoghurt - BIO <b>G</b> Ei = 27.2 / Ft = 25.1 / Kh = 50.8 / kcal = 546.2 / kj = 2285.5 / BE = 4.2	Eierhörnchen - BIO <b>GAC</b> dazu rote Rübensalat - BIO Obst der Saison Ei = 14.1 / Ft = 8.9 / Kh = 46.9 / kcal = 328.1 / kj = 1372.7 / BE = 3.9	
	<b>tagesmenü 3</b> vegetarisch	Chili sin Carne <b>F</b> dazu Brot <b>AF</b> Obst der Saison Ei = 17.3 / Ft = 11.9 / Kh = 52.7 / kcal = 397.6 / kj = 1663.4 / BE = 4.3	Gnocchi mit Tomaten und Rucola - BIO <b>A</b> dazu Tomatenragout <b>L</b> und Salat der Saison Schokokuchen <b>GAC</b> Ei = 10.2 / Ft = 16.1 / Kh = 83.2 / kcal = 526.5 / kj = 2202.9 / BE = 6.8	Nudelsuppe - BIO <b>AL</b> Popeye-Spinatknödel <b>GAC</b> mit Champignonsauce <b>GAF</b> Ei = 26.1 / Ft = 21.5 / Kh = 92.6 / kcal = 684 / kj = 2861.7 / BE = 6.9	Brokkoli-Käselaiabchen <b>GAC</b> dazu Schnittlaucherdäpfel - BIO und Knoblauchdip - BIO <b>GA</b> Krapfen <b>GAC</b> Ei = 14.2 / Ft = 19 / Kh = 62.4 / kcal = 485 / kj = 2029.2 / BE = 5.2
	<b>jause 1</b>	Kornspitz <b>AF</b> mit Puten Kabanossi und Apfel kcal = 411, E = 12g, F = 24g, KH = 37g, BE = 3,1	Haferflockenbrot <b>AF</b> mit Putenextra und Gurke kcal = 255, E = 11g, F = 11g, KH = 28g, BE = 2,3	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Butter <b>G</b> und Emmentaler <b>G</b> sowie eine Birne kcal = 339, E = 9g, F = 12g, KH = 38g, BE = 3,2	Sonnenblumenweckerl <b>AF</b> mit Putenleberstreichwurst und Banane kcal = 346, E = 12g, F = 12g, KH = 48g, BE = 4
	<b>jause 2</b> vegetarisch	Kornspitz <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Gouda <b>G</b> laktosefrei sowie ein Apfel kcal = 411, E = 12g, F = 24g, KH = 37g, BE = 3,1	Haferflockenbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Eiaufstrich <b>CM</b> und Gurke kcal = 255, E = 11g, F = 11g, KH = 28g, BE = 2,3	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und eine Birne kcal = 339, E = 9g, F = 12g, KH = 38g, BE = 3,2	Sonnenblumenweckerl <b>AF</b> mit Streichgouda <b>G</b> und Banane kcal = 346, E = 12g, F = 12g, KH = 48g, BE = 4



montag 04.01.2021

dienstag 05.01.2021

mittwoch 06.01.2021

donnerstag 07.01.2021

freitag 08.01.2021

tagesmenü 2 schweinefleischfrei	<p>Backerbsensuppe - BIO <b>GACL</b> Flaumiger Kaiserschmarrn - BIO <b>GAC</b> mit hausgemachtem Zwetschkenröster und Milch - BIO <b>G</b></p> <p>Ei = 17.9 / Ft = 12.6 / Kh = 81.2 / kCal = 518.3 / kj = 2168.7 / BE = 6.7</p>	<p>Nudelaufwurf mit faschierem Rind - BIO <b>GAC</b> dazu grüner Salat Obst</p> <p>Ei = 13.7 / Ft = 12.3 / Kh = 41.9 / kCal = 336.3 / kj = 1407.1 / BE = 3.5</p>		<p>Hühnersuppe mit Nudeln - BIO <b>ACL</b> Spinat-Ravioli <b>GAC</b> mit Tomatensauce <b>A</b> dazu Salat der Saison</p> <p>Ei = 13.3 / Ft = 8.4 / Kh = 61.7 / kCal = 383.1 / kj = 1603 / BE = 5.1</p>	<p>Putenbratwurst <b>M</b> mit schmackhaftem Rahmgemüse - BIO <b>GAL</b> und Rösterdäpfel - BIO <b>A</b> Fruchtjoghurt <b>BIO G</b></p> <p>kCal = 553.3 / kj = 2315.1 / BE = 3.6</p>
	tagesmenü 3 vegetarisch	<p>Gnocchi - BIO <b>A</b> an Pestosauce <b>GAH</b> dazu Salat der Saison Obst</p> <p>Ei = 9.2 / Ft = 12.2 / Kh = 77.7 / kCal = 464.1 / kj = 1941.7 / BE = 6.4</p>	<p>Gebratener Reis mit Ei und Gemüse - BIO <b>ACFN</b> dazu Coleslaw Salat <b>GCM</b> Vollkorn-Birnenkuchen <b>GAHC</b></p> <p>Ei = 8.6 / Ft = 15.6 / Kh = 59.6 / kCal = 416.2 / kj = 1741.2 / BE = 4.9</p>		<p>Lauchcremesuppe <b>GAL</b> Böhmische Powidltascherln <b>AC</b> dazu Milch - BIO <b>G</b></p> <p>Ei = 16.5 / Ft = 20.1 / Kh = 96.7 / kCal = 648 / kj = 2711.2 / BE = 8</p>
tagesmenü 4			<p>Spinat-Reisaufwurf mit Putenschinken <b>GCFL</b> Schoko-Brownie <b>AHC</b></p> <p>Ei = 24.9 / Ft = 34.3 / Kh = 48.3 / kCal = 605.2 / kj = 2532.4 / BE = 4</p>	<p>Zwetschkenknödel <b>GAC</b> Obst der Saison</p> <p>Ei = 11.8 / Ft = 6.2 / Kh = 99.1 / kCal = 510.2 / kj = 2134.7 / BE = 6.4</p>	
jause 1	<p>Kürbiskernbrot <b>AF</b> mit Putenextra und eine Birne</p> <p>kcal = 303, E = 7g, F = 16g, KH = 33g, BE = 2,8</p>	<p>Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit hausgemachtem Eiaufstrich <b>CM</b> und eine Clementine</p> <p>kcal = 312, E = 7g, F = 8g, KH = 25g, BE = 2,1</p>		<p>Vollkornbrot <b>AFN</b> mit hausgemachtem Thunfischaufstrich <b>CDGM</b> und Banane</p> <p>kcal = 533, E = 18g, F = 28g, KH = 53g, BE = 4,4</p>	<p>Meterbrot <b>AF</b> mit Putenleberkäse und Gurke</p> <p>kcal = 291, E = 6g, F = 8g, KH = 25, BE = 2,1</p>
jause 2 vegetarisch	<p>Kürbiskernbrot <b>AF</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Schnittlauch sowie eine Birne</p> <p>kcal = 303, E = 7g, F = 16g, KH = 33g, BE = 2,8</p>	<p>Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit hausgemachtem Gemüseaufstrich <b>CGMO</b> und eine Clementine</p> <p>kcal = 312, E = 7g, F = 8g, KH = 25g, BE = 2,1</p>		<p>Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Butter <b>G</b> und Edamer laktosefrei <b>G</b> sowie eine Banane</p> <p>kcal = 533, E = 18g, F = 28g, KH = 53g, BE = 4,4</p>	<p>Meterbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Liptaueraufstrich <b>GM</b> und Gurke</p> <p>kcal = 291, E = 6g, F = 8g, KH = 25, BE = 2,1</p>



montag 11.01.2021

dienstag 12.01.2021

mittwoch 13.01.2021

donnerstag 14.01.2021

freitag 15.01.2021

<b>tagesmenü 2</b> schweinefleischfrei	Putenleberkäse <b>A</b> mit Rösti-Erdäpfel - BIO <b>A</b> und Erbsengemüse - BIO <b>M</b> Obst der Saison Ei = 28.6 / Ft = 26.4 / Kh = 52.7 / kCal = 568 / kj = 2376.3 / BE = 4.4	Waldviertler Grießsuppe <b>GAL</b> Marillenpalatschinken - BIO <b>GAC</b> mit Milch - Blo <b>G</b> Ei = 15.7 / Ft = 23.3 / Kh = 86.5 / kCal = 627.6 / kj = 2625.9 / BE = 7.2	Brokkoli-Käselaiabchen <b>GAC</b> mit Salzerdäpfel - BIO und Tomatendip Obst Ei = 8.7 / Ft = 12.3 / Kh = 62.5 / kCal = 405.5 / kj = 1696.8 / BE = 5.2	Sternchensuppe - BIO <b>AL</b> Erdäpfelgulasch mit Frankfurter - BIO <b>A</b> dazu Vollkornbrot <b>AFN</b> Ei = 11.9 / Ft = 5.2 / Kh = 50.1 / kCal = 300.4 / kj = 1256.9 / BE = 3.8	Tomatencremesuppe <b>GA</b> Gebackene MSC-Fischstäbchen <b>AD</b> mit Kräuterrreis - BIO dazu bunter Mais-Paprikasalat Ei = 21.7 / Ft = 18.3 / Kh = 69.9 / kCal = 535.1 / kj = 2238.9 / BE = 5.8	
	<b>tagesmenü 3</b> vegetarisch	Dinkelockerlsuppe <b>GACL</b> <b>NEU</b> Wärmender Linsentopf - BIO <b>AM</b> mit Serviettenknödel - BIO <b>GAC</b> Ei = 15.4 / Ft = 12.9 / Kh = 42.8 / kCal = 347.7 / kj = 1454.8 / BE = 3.5	Waldviertler Grießsuppe <b>GAL</b> Power-Vollkornhörnchen - BIO <b>A</b> mit Gemüsesauce - BIO <b>AL</b> und Blattsalat Verde Ei = 11.8 / Ft = 8.5 / Kh = 58.6 / kCal = 362.5 / kj = 1516.5 / BE = 4.8	Lauch-Käsespätzle - BIO <b>GAC</b> dazu grüner Salat Mohnschnitte <b>GAC</b> Ei = 16.6 / Ft = 22.1 / Kh = 48.2 / kCal = 462.9 / kj = 1936.6 / BE = 4.1	Gemüselasagne - BIO <b>GACL</b> dazu Salat der Saison Obst Ei = 14.1 / Ft = 20.7 / Kh = 58.1 / kCal = 480.5 / kj = 2010.3 / BE = 4.8	Tomatencremesuppe <b>GA</b> Grießkoch nach Oma's Art - BIO <b>GA</b> dazu Benco Ei = 10.5 / Ft = 11.9 / Kh = 55.5 / kCal = 375.4 / kj = 1570.9 / BE = 4.6
	<b>tagesmenü 4</b>	Flaumiger Topfenschmarrn - BIO <b>GAC</b> mit Pflirsichmus Obst der Saison Ei = 15.9 / Ft = 18.9 / Kh = 60.5 / kCal = 475.5 / kj = 1989.6 / BE = 5.1	Hühnerrisotto mit Erbsen - BIO <b>GA</b> <b>A</b> Zwetschkenkuchen <b>GAC</b> Ei = 21.6 / Ft = 10.2 / Kh = 64.8 / kCal = 441.8 / kj = 1848.4 / BE = 5.4	Puten-Schinkenfleckerl - BIO <b>AF</b> <b>A</b> Obst Ei = 16.1 / Ft = 5.3 / Kh = 48.9 / kCal = 312 / kj = 1305.4 / BE = 4.1	Herzhafter Veggieburger <b>GACFN</b> dazu Curly-Fries <b>A</b> Vollkorn-Ananaskuchen <b>GAC</b> Ei = 19.5 / Ft = 34.2 / Kh = 86.2 / kCal = 741.5 / kj = 3102.5 / BE = 6.3	Pizza Margherita - BIO <b>GA</b> Obst Ei = 17.4 / Ft = 22.8 / Kh = 54.4 / kCal = 495.1 / kj = 2071.4 / BE = 4.5
	<b>jause 1</b>	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Tilsiter laktosefrei <b>G</b> und Butter <b>G</b> dazu ein Apfel kcal = 345, E = 9g, F = 17g, KH = 40g, BE = 3,3	Kornspitz <b>AF</b> mit Putenknacker und eine Clementine kcal = 206, E = 5g, F = 7g, KH = 29g, BE = 2,5	Haferflockenbrot <b>AF</b> mit Putenextra und Essiggurkerl kcal = 418, E = 17g, F = 26g, KH = 29g, BE = 2,5	Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Karotten kcal = 233, E = 10g, F = 12g, KH = 20g, BE = 1,7	Meterbrot <b>AF</b> mit Putensalami und Banane kcal = 275, E = 8g, F = 4g, KH = 52, BE = 4,3
	<b>jause 2</b> vegetarisch	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und eine Apfel kcal = 345, E = 9g, F = 17g, KH = 40g, BE = 3,3	Kornspitz <b>AF</b> mit hausgemachtem Zucchiniaufstrich <b>CGM</b> und eine Clementine kcal = 206, E = 5g, F = 7g, KH = 29g, BE = 2,5	Haferflockenbrot <b>AF</b> mit Gouda <b>G</b> und Butter <b>G</b> sowie Essiggurkerl kcal = 418, E = 17g, F = 26g, KH = 29g, BE = 2,5	Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit Eckerlkäse <b>G</b> und Karotten kcal = 233, E = 10g, F = 12g, KH = 20g, BE = 1,7	Meterbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Kräuteraufstrich <b>AGF</b> und eine Banane kcal = 275, E = 8g, F = 4g, KH = 52, BE = 4,3



# Speiseplan

## VS - KW 3 / 2021



montag 18.01.2021

dienstag 19.01.2021

mittwoch 20.01.2021

donnerstag 21.01.2021

freitag 22.01.2021

<b>tagesmenü</b> 1 schweinefleischfrei 2 3 vegetarisch 4 1 2 vegetarisch	<b>Rindsuppe mit Tarhonya AL</b> <b>Nudelaufwurf mit Lachs und Zucchini GACDL</b> <span style="color: green;">NEU</span> <b>dazu bunter Blattsalat</b> Ei = 17.1 / Ft = 22.4 / Kh = 41.6 / kCal = 437.2 / kj = 1829.1 / BE = 3.3	<b>Cheeseburger mit Rind GACFMN</b> <span style="color: orange;">🐾</span> <b>mit Curly-Fries A</b> <b>Orangenjoghurt mit Schokoperls GAF</b> Ei = 47.5 / Ft = 52.9 / Kh = 74.6 / kCal = 985.5 / kj = 4123.3 / BE = 5.4	<b>Gebackene Hühnerbrust ACF</b> <span style="color: orange;">🐾</span> <b>dazu Erdäpfel-Vogersalat - BIO</b> <b>Obst der Saison</b> Ei = 20.8 / Ft = 16.2 / Kh = 56.7 / kCal = 461.8 / kj = 1932 / BE = 4.7	<b>Gemüseknödel GAC</b> <span style="color: green;">🌿</span> <b>mit Champignonrahmsauce GA</b> <b>dazu grüner Salat</b> <b>Urkorn-Äpfel-Gugelhupf GAHCO</b> Ei = 14.7 / Ft = 18.1 / Kh = 60.3 / kCal = 460.4 / kj = 1926.4 / BE = 5	<b>Kräutercremesuppe GAL</b> <b>Süßer-Maisauflauf GC</b> <span style="color: green;">NEU</span> <b>mit hausgemachtem Beerenröster und Milch - BIO G</b> Ei = 18.1 / Ft = 24.9 / Kh = 55.3 / kCal = 522.9 / kj = 2188 / BE = 4.6
	<b>Asiatische Gemüsepfanne AFN</b> <b>mit Reis - BIO</b> <b>Obst der Saison</b> Ei = 5.3 / Ft = 2.6 / Kh = 61.2 / kCal = 294.2 / kj = 1230.8 / BE = 5.1	<b>Frittatensuppe - BIO GACL</b> <b>Köstlicher Grießschmarrn - BIO GAC</b> <b>mit hausgemachtem Apfelmus und Milch - BIO G</b> Ei = 17.3 / Ft = 22.8 / Kh = 92.7 / kCal = 650 / kj = 2719.7 / BE = 7.7	<b>Pastinakencremesuppe GAL</b> <b>Erdäpfel-Karfiolaufwurf - BIO GACF</b> <b>mit Tomaten-Basilikumsauce AL</b> <b>und Blattsalat Verde</b> Ei = 13.1 / Ft = 25.8 / Kh = 36.1 / kCal = 433.5 / kj = 1814 / BE = 2.9	<b>Eiernockerl - BIO AC</b> <b>dazu rote Rübensalat - BIO</b> <b>Lemonjoghurt - BIO G</b> Ei = 19.4 / Ft = 16.3 / Kh = 52.2 / kCal = 439.3 / kj = 1838.2 / BE = 5.1	<b>Penne - BIO AC</b> <b>mit Brokkoli-Käsesauce GA</b> <b>dazu California Salat</b> <b>Nougatpudding - BIO GH</b> Ei = 18.7 / Ft = 20.5 / Kh = 87.6 / kCal = 615.8 / kj = 2576.4 / BE = 7.3
	<b>Alt Wiener Grenadiermarsch - BIO AF</b> <span style="color: orange;">🐾</span> <b>Obst der Saison</b> Ei = 10.4 / Ft = 14.2 / Kh = 51.1 / kCal = 378 / kj = 1581.6 / BE = 4.3	<b>Frühlingsrolle GACL</b> <span style="color: green;">🌿</span> <span style="color: green;">NEU</span> <b>dazu gebratener Reis mit Ei und Gemüse - BIO CFN</b> <b>Obst der Saison</b> Ei = 12.1 / Ft = 17.2 / Kh = 63.5 / kCal = 464.4 / kj = 1943 / BE = 5.3	<b>Flaumiger Kaiserschmarrn - BIO GAC</b> <b>BIO- Banane</b> Ei = 12.7 / Ft = 3.4 / Kh = 85.2 / kCal = 430.1 / kj = 1799.6 / BE = 7.1	<b>Lasagne vom Rind - BIO GAC</b> <span style="color: orange;">🐾</span> <b>Urkorn-Äpfel-Gugelhupf GAHCO</b> Ei = 22.9 / Ft = 20.1 / Kh = 52.8 / kCal = 485.9 / kj = 2033.1 / BE = 4.4	<b>Pizza Cardinale - BIO GAF</b> <span style="color: orange;">🐾</span> <b>Obst</b> Ei = 25.4 / Ft = 20.2 / Kh = 56.5 / kCal = 513.1 / kj = 2146.8 / BE = 4.7
	<b>Ur-Spitz AF</b> mit Putenschinken und ein Apfel kcal = 215, E = 6g, F = 4g, KH = 38g, BE = 3,2	<b>Meterbrot AF</b> mit Putenextra und eine Banane kcal = 344, E = 5g, F = 13g, KH = 50g, BE = 4,2	<b>Grahamweckerl A</b> mit Putensalami und Tomaten kcal = 409, E = 13g, F = 32g, KH = 17g, BE = 1,4	<b>Roggenbrot AF</b> mit laktosefreier ButterG und eine Birne kcal = 359, E = 10g, F = 9g, KH = 58g, BE = 5,2	<b>Mischbrot AF</b> mit Putenleberstreichwurst und Kohlrabischeiben kcal = 401, E = 14g, F = 24g, KH = 32g, BE = 2,7
	<b>Ur-Spitz AF</b> mit hausgemachtem Erdäpfelkas G und Apfel kcal = 215, E = 6g, F = 4g, KH = 38g, BE = 3,2	<b>Meterbrot AF</b> mit laktosefreier Butter G und Schnittlauch und eine Banane kcal = 344, E = 5g, F = 13g, KH = 50g, BE = 4,2	<b>Grahamweckerl A</b> mit Butter G und Gouda G laktosefrei und Tomaten kcal = 409, E = 13g, F = 32g, KH = 17g, BE = 1,4	<b>Roggenbrot AF</b> mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und eine Birne kcal = 359, E = 10g, F = 9g, KH = 58g, BE = 5,2	<b>Mischbrot AF</b> mit Butter und Edamer laktosefrei G dazu Kohlrabischeiben kcal = 401, E = 14g, F = 24g, KH = 32g, BE = 2,7



# Speiseplan

## VS - KW 4 /2021



montag 25.01.2021

dienstag 26.01.2021

mittwoch 27.01.2021

donnerstag 28.01.2021

freitag 29.01.2021

tagsmenü 2 schweinefleischfrei	tagsmenü 3 vegetarisch	tagsmenü 4	jause 1	jause 2 vegetarisch
<b>Kalbsragout Osso Bucco AL</b> mit Gnocchi - BIO <b>A</b> Vanillejoghurt - BIO <b>G</b> Ei = 23.6 / Ft = 10.5 / Kh = 58.7 / kCal = 431.4 / kj = 1804.9 / BE = 4.9	<b>Geröstete Knödel mit Ei - BIO GAC</b> dazu BUMMERLSALAT Birnenjoghurt - BIO <b>G</b> Ei = 16.6 / Ft = 25 / Kh = 38.8 / kCal = 448.5 / kj = 1876.6 / BE = 3.2	<b>Pusztalaibchen vom Geflügel GACM</b> mit Erdäpfelpüree - BIO <b>G</b> und buntem Gemüse - BIO Obst der Saison Ei = 20.4 / Ft = 17.7 / Kh = 42.5 / kCal = 418.2 / kj = 1749.6 / BE = 3.4	<b>Grießnockerlsuppe ACL</b> Flaumige Topfenknödel - BIO <b>GAC</b> mit Weichselragout und Milch - BIO <b>G</b> Ei = 25.7 / Ft = 20.5 / Kh = 83.6 / kCal = 628.4 / kj = 2629.4 / BE = 6.9	<b>Gemüsecremesuppe - BIO GL</b> MSC-Hoki-Fischfilet "Müllerin Art" <b>AD</b> mit Schnittlaucherdäpfel - BIO und Brokkoli Obst der Saison Ei = 32.6 / Ft = 20.7 / Kh = 49.4 / kCal = 487.9 / kj = 2041.2 / BE = 5.3
<b>Legierte Grießsuppe GAC</b> Dinkelspiralen - BIO <b>AC</b> Köstliche Linsen-Bolognese - BIO <b>L</b> dazu grüner Salat Ei = 14 / Ft = 5.8 / Kh = 49.7 / kCal = 314.6 / kj = 1316.1 / BE = 4.1	<b>Karfiolcremesuppe - BIO GAL</b> Grießkoch nach Oma's Art <b>GA</b> dazu Benco Ei = 10.9 / Ft = 10.6 / Kh = 52.1 / kCal = 351.8 / kj = 1471.9 / BE = 4.3	<b>Vitalnockerlsuppe GACL</b> Herzhaftes Erdäpfelgulasch - BIO <b>A</b> mit BIO-Roggenbrot <b>A</b> Ei = 6.9 / Ft = 4.5 / Kh = 44.1 / kCal = 250.4 / kj = 1047.6 / BE = 3.6	<b>Lauch-Käsespätzle - BIO GAC</b> dazu grüner Salat Obst der Saison Ei = 14 / Ft = 12.6 / Kh = 43.6 / kCal = 348.5 / kj = 1458.2 / BE = 4.3	<b>Steinpilz-Taschen</b> an Pestosauce <b>GAH</b> dazu Salat der Saison Erdbeer-Pfirsich-Joghurt - BIO <b>G</b> Ei = 32.6 / Ft = 20.7 / Kh = 49.4 / kCal = 518.7 / kj = 2170.4 / BE = 4.1
<b>Zucchini-auflauf - BIO GAC</b> mit Knoblauchdip - BIO <b>GA</b> Obst der Saison Ei = 13.1 / Ft = 13.9 / Kh = 32.5 / kCal = 313.5 / kj = 1311.7 / BE = 2.7	<b>Putenreisfleisch - BIO</b> mit Gurkerl Krapfen <b>GAC</b> Ei = 22 / Ft = 7.9 / Kh = 45.6 / kCal = 369.4 / kj = 1545.4 / BE = 3.7	<b>Germknödel mit Nougatfülle GAHCF</b> dazu Zimtucker Obst der Saison Ei = 8.7 / Ft = 21.2 / Kh = 92.6 / kCal = 602 / kj = 2518.6 / BE = 7.8	<b>Fleischhörnchen vom Rind - BIO A</b> Ananaskuchen <b>GAC</b> Ei = 18.4 / Ft = 15.7 / Kh = 49.5 / kCal = 412.9 / kj = 1727.6 / BE = 4.1	<b>Kebappizza - BIO GAF</b> BIO-Banane Ei = 26.2 / Ft = 21.4 / Kh = 72.3 / kCal = 642.3 / kj = 2687.5 / BE = 6
<b>Dinkelweckerl AFN</b> mit Puten Kabanossi und eine Birne kcal = 345, E = 9g, F = 10g, KH = 32g, BE = 2,7	<b>Mischbrot AF mit</b> Putenleberkäse und Kohlrabischeiben kcal = 300, E = 6g, F = 16g, KH = 32g, BE = 2,7	<b>Meterbrot AF mit</b> Putenextra und Gurke kcal = 201, E = 7g, F = 8g, KH = 24g, BE = 2	<b>Wachauerlaibchen AF mit</b> hausgemachtem Thunfischaustrich <b>CDGM</b> und eine Banane kcal = 456, E = 13g, F = 25g, KH = 45g, BE = 3,7	<b>Vollkornbrot AFN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Tomaten kcal = 259, E = 12g, F = 11g, KH = 28, BE = 2,4
<b>Dinkelweckerl AFN mit</b> hausgemachtem Liptauer <b>GM</b> und eine Birne kcal = 345, E = 9g, F = 10g, KH = 32g, BE = 2,7	<b>Mischbrot AF mit Butter G</b> dazu Kohlrabischeiben kcal = 300, E = 6g, F = 16g, KH = 32g, BE = 2,7	<b>Meterbrot AF mit</b> hausgemachtem Eiaufstrich <b>CM</b> und Gurke kcal = 201, E = 7g, F = 8g, KH = 24g, BE = 2	<b>Wachauerlaibchen AF mit</b> Butter <b>G</b> und Edamer <b>G</b> laktosefrei sowie eine Banane kcal = 456, E = 13g, F = 25g, KH = 45g, BE = 3,7	<b>Vollkornbrot AFN</b> mit hausgemachtem Gervais <b>G</b> und Tomaten kcal = 259, E = 12g, F = 11g, KH = 28, BE = 2,4



# Speiseplan

VS - KW 5 /2021



montag 01.02.2021

dienstag 02.02.2021

mittwoch 03.02.2021

donnerstag 04.02.2021

freitag 05.02.2021

<b>tagesmenü 2</b> schweinefleischfrei	Dinkelnockersuppe <b>GAC</b> <sup>NEU</sup> Gebackener MSC-Alaska Seelachs <b>AD</b> mit Buttererdäpfel - BIO dazu Orientalischer Salat Ei = 25.6 / Ft = 17.7 / Kh = 63.3 / kCal = 523 / kJ = 2188.2 / BE = 5.2	Züricher Putengeschnetzeltes <b>GAL</b> <sup>A</sup> mit Reis - BIO Obst Ei = 20 / Ft = 8.1 / Kh = 56.6 / kCal = 383.5 / kJ = 1604.5 / BE = 4.7	Hühnersuppentopf <b>ACL</b> <sup>A</sup> Apfel-Scheiterhauen - BIO <b>GACF</b> und BIO-Milch <b>G</b> Ei = 20.5 / Ft = 18.5 / Kh = 94 / kCal = 629.2 / kJ = 2632.4 / BE = 7.6	Brokkoli-Käselaiabchen <b>GAC</b> <sup>G</sup> mit Thymianerdäpfel - BIO dazu California Salat Honig-Topfencreme - BIO <b>G</b> Ei = 15.8 / Ft = 20.1 / Kh = 52.9 / kCal = 466.3 / kJ = 1951 / BE = 4.4	Curryreis mit Huhn und fruchtiger Ananas - BIO <b>GF</b> <sup>A</sup> dazu grüner Salat Obst Ei = 16 / Ft = 8.8 / Kh = 54.1 / kCal = 363.3 / kJ = 1520 / BE = 4.5
	<b>tagesmenü 3</b> vegetarisch	Mascherlnudeln - BIO <b>A</b> mit Paprikarahmsauce <b>GA</b> dazu Eisbergsalat Obst der Saison Ei = 10.2 / Ft = 9.9 / Kh = 64.7 / kCal = 393.8 / kJ = 1647.7 / BE = 5.4	Dinkel-Käselaiabchen <b>GAC</b> mit Petersilerdäpfel - BIO und Tomatendip Kokos-Schokokuchen <b>GAC</b> Ei = 17.1 / Ft = 24.4 / Kh = 83.9 / kCal = 637.3 / kJ = 2666.6 / BE = 6.9	Frühlingsrolle <b>GACL</b> <sup>NEU</sup> mit Süß-Sauer-Dip dazu Salat der Saison Obst der Saison Ei = 8.2 / Ft = 16.1 / Kh = 41.3 / kCal = 348.8 / kJ = 1459.3 / BE = 3.3	Eintropfsuppe - BIO <b>GACL</b> Zwetschkenknödel <b>GAC</b> und BIO-Milch <b>G</b> Ei = 18 / Ft = 12.2 / Kh = 97.5 / kCal = 581.5 / kJ = 2432.9 / BE = 6.2
<b>jause 1</b>	Meterbrot <b>AF</b> mit Putenextra und ein Apfel kcal = 311, E = 4g, F = 16g, KH = 37g, BE = 3,1	Ur-Spitz <b>AF</b> mit hausgemachtem Liptaueraufstrich <b>GM</b> und Gurke kcal = 339, E = 13g, F = 22g, KH = 22g, BE = 1,8	Kornspitz <b>AF</b> mit Putenschinken und Banane kcal = 398, E = 6g, F = 97g, KH = 51g, BE = 4,2	Mischbrot <b>AF</b> mit Putensalami und Karotten kcal = 407, E = 14g, F = 25g, KH = 33g, BE = 2,7	Semmel <b>A</b> mit hausgemachtem Thunfischaufstrich <b>CDGM</b> sowie ein Apfel kcal = 283, E = 4g, F = 14g, KH = 35, BE = 2,9
	<b>jause 2</b> vegetarisch	Meterbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und ein Apfel kcal = 311, E = 4g, F = 16g, KH = 37g, BE = 3,1	Ur-Spitz <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Tilsiter laktosefrei <b>G</b> sowie eine Gurke kcal = 339, E = 13g, F = 22g, KH = 22g, BE = 1,8	Kornspitz <b>AF</b> mit hausgemachtem Gemüseaufstrich <b>CGMO</b> und Banane kcal = 398, E = 6g, F = 97g, KH = 51g, BE = 4,2	Mischbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Gouda <b>G</b> laktosefrei dazu Karotten kcal = 407, E = 14g, F = 25g, KH = 33g, BE = 2,7



montag 08.02.2021

dienstag 09.02.2021

mittwoch 10.02.2021

donnerstag 11.02.2021

freitag 12.02.2021

<b>tagesmenü 2</b> schweinefleischfrei	Geschnetzeltes vom Rind - BIO <b>GAM</b> mit Spätzle "Max & Moritz" - BIO <b>AC</b> dazu Karottensalat - BIO Obst Ei = 26.2 / Ft = 23.6 / Kh = 67.9 / kCal = 594 / kj = 2485.1 / BE = 6.2	Millionensuppe <b>ACL</b> Putenleberkäse mit Salzerdäpfel - BIO dazu Salatmix mit Karottenstreifen Ei = 22.7 / Ft = 20.3 / Kh = 31.1 / kCal = 401.1 / kj = 1678.4 / BE = 2.6	Dinkelspiralen - BIO <b>AC</b> mit Brokkoli-Käsesauce <b>GA</b> dazu grüner Salat Vanille-Pudding - BIO <b>G</b> Ei = 16.1 / Ft = 14.8 / Kh = 73.1 / kCal = 498.7 / kj = 2086.4 / BE = 6.1	Alt Wiener Rindfleisch gekocht - BIO <b>L</b> mit Spinat - BIO <b>GA</b> und Rösterdäpfel - BIO <b>A</b> Heidelbeerjoghurt - BIO <b>G</b> Ei = 45.5 / Ft = 22.2 / Kh = 39.7 / kCal = 549 / kj = 2297.1 / BE = 3.3	Brokkolicremesuppe <b>GAL</b> Cremiger Milchreis mit Birne - BIO <b>G</b> dazu Benco Ei = 10.7 / Ft = 12.9 / Kh = 65.4 / kCal = 425.1 / kj = 1778.5 / BE = 5.1	
	<b>tagesmenü 3</b> vegetarisch	Spinatnockerlsuppe <b>ACL</b> <b>NEU</b> Mais-Paprikalaibchen <b>GAC</b> mit Petersilerdäpfel - BIO dazu Kräuter-Joghurdip - BIO <b>GA</b> Ei = 16.6 / Ft = 28.2 / Kh = 46.1 / kCal = 515.1 / kj = 2155.3 / BE = 3.8	Karamalisierte Krautfleckerl - BIO <b>A</b> dazu Salat der Saison Streuselkuchen <b>GAC</b> Ei = 10.4 / Ft = 16.4 / Kh = 71.2 / kCal = 478.5 / kj = 2001.9 / BE = 5.9	Buchstabensuppe - BIO <b>AL</b> Böhmisches Powidltascherl <b>AC</b> und BIO- Milch <b>G</b> Ei = 16.9 / Ft = 13.8 / Kh = 101.3 / kCal = 611.4 / kj = 2558.1 / BE = 8.4	Pastinakencremesuppe <b>GAL</b> Gnocchi - BIO <b>A</b> mit Tomaten-Basilikumsauce <b>AL</b> dazu Salat der Saison Ei = 9.9 / Ft = 11.7 / Kh = 77.9 / kCal = 464.7 / kj = 1944.1 / BE = 6.4	Geröstete Knödel mit Ei - BIO <b>GAC</b> dazu grüner Salat Fruchtojoghurt - BIO <b>G</b> Ei = 16.7 / Ft = 21.9 / Kh = 39.3 / kCal = 422.8 / kj = 1769 / BE = 3.3
	<b>tagesmenü 4</b>	Erdäpfelstrudel <b>GAC</b> dazu Kräuter-Joghurdip - BIO <b>GA</b> Marmorkuchen <b>GAC</b> Ei = 9.2 / Ft = 23.2 / Kh = 43.4 / kCal = 427 / kj = 1786.6 / BE = 3.6	Scheiterhaufen mit Äpfel - BIO <b>GAC</b> Obst der Saison Ei = 11.3 / Ft = 11.7 / Kh = 78.3 / kCal = 468.1 / kj = 1958.7 / BE = 6.3	Hühnernuggets <b>AC</b> mit Potato Wedges Obst Ei = 25 / Ft = 23.7 / Kh = 59.2 / kCal = 558.4 / kj = 2336.4 / BE = 4.9	Fischburger <b>GACDFMN</b> BIO- Banane Ei = 23.7 / Ft = 17.9 / Kh = 60.6 / kCal = 505.9 / kj = 2116.6 / BE = 5	Erdäpfel-Karfiolaufauf - BIO <b>GACF</b> Schokoschnitte <b>GAHC</b> Ei = 12.9 / Ft = 24.9 / Kh = 40.6 / kCal = 443.7 / kj = 1856.6 / BE = 3.3
	<b>jause 1</b>	Wachauerlaibchen <b>AF</b> mit Putenleberkäse und ein Apfel kcal = 205, E = 5g, F = 5g, KH = 34g, BE = 2,8	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Streich Gouda <b>G</b> und Gurke kcal = 289, E = 9g, F = 17g, KH = 26g, BE = 2,3	Mohnstriezel <b>AF</b> mit hausgemachtem Putenschinken- aufstrich <b>CM</b> und eine Birne kcal = 391, E = 12g, F = 25g, KH = 29g, BE = 2,5	Kürbiskernbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Erdäpfelkas <b>G</b> und Banane kcal = 395, E = 8g, F = 19g, KH = 48g, BE = 4	Sonnenblumenweckerl <b>AF</b> mit Putenextra und Karotten kcal = 236, E = 9g, F = 13g, KH = 20g, BE = 1,6
	<b>jause 2</b> vegetarisch	Wachauerlaibchen <b>AF</b> mit hausgemachtem Karotten-Krenaufstrich *G,O* und ein Apfel kcal = 205, E = 5g, F = 5g, KH = 34g, BE = 2,8	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Gurke kcal = 289, E = 9g, F = 17g, KH = 26g, BE = 2,3	Mohnstriezel <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Edamer <b>G</b> laktosefrei und eine Birne kcal = 391, E = 12g, F = 25g, KH = 29g, BE = 2,5	Kürbiskernbrot <b>AF</b> mit Butter laktosefrei <b>G</b> und Schnittlauch sowie eine Banane kcal = 395, E = 8g, F = 19g, KH = 48g, BE = 4	Sonnenblumenweckerl <b>AF</b> mit hausgemachtem Eiaufstrich <b>CM</b> und Karotten kcal = 236, E = 9g, F = 13g, KH = 20g, BE = 1,6



montag 15.02.2021

dienstag 16.02.2021

mittwoch 17.02.2021

donnerstag 18.02.2021

freitag 19.02.2021

<b>tagesmenü</b> 1 schweinefleischfrei 2 3 vegetarisch 4 1 2 vegetarisch	<b>Kräftiger Linsentopf mit Putenschinken - BIO ADFM</b> und Serviettenknödel - BIO GAC Birnenkompott Ei = 16.6 / Ft = 8.5 / Kh = 57.6 / kCal = 372.4 / kj = 1558.1 / BE = 4.8	<b>Pizza Cardinale - BIO GAF</b> dazu Salat der Saison Krapfen GAC Ei = 27.9 / Ft = 27.5 / Kh = 61.5 / kCal = 606.7 / kj = 2538.6 / BE = 5.1	<b>MSC-Seelachs in Erdäpfelpanade ADO</b> mit Buttererdäpfel - BIO und Brokkoli Obst Ei = 24.9 / Ft = 7.8 / Kh = 71.5 / kCal = 461.4 / kj = 1930.7 / BE = 5.9	<b>Paprikacremesuppe GAL</b> Apfelreisauflauf - BIO GC und BIO-Milch G Ei = 14.5 / Ft = 25.4 / Kh = 73.7 / kCal = 584.8 / kj = 2446.9 / BE = 6.1	<b>Gebratene Hühnerkeule A</b> mit gedämpftem Reis - BIO und Erbsengemüse - BIO GAM Obst Ei = 42.6 / Ft = 27.2 / Kh = 59.8 / kCal = 657.8 / kj = 2752.3 / BE = 5
	<b>Backerbsensuppe GACL</b> Eiernockerl - BIO AC dazu rote Rübensalat - BIO Ei = 17.6 / Ft = 13.6 / Kh = 50.1 / kCal = 398.6 / kj = 1667.6 / BE = 4.9	<b>Chili sin Carne F</b> dazu Sandwichbrot AF Krapfen GAC Ei = 18.9 / Ft = 16.7 / Kh = 53.4 / kCal = 447.1 / kj = 1870.7 / BE = 4.4	<b>Knoblauchcremesuppe GAL</b> Polentalaißchen GA mit Rahmgemüse - BIO GAL Ei = 7 / Ft = 24.2 / Kh = 42.7 / kCal = 363.2 / kj = 1519.8 / BE = 3.2	<b>Spaghetti - BIO A</b> mit Tomatensauce A dazu Salat der Saison Vanillepudding - BIO G Ei = 15 / Ft = 9.4 / Kh = 86 / kCal = 494.7 / kj = 2070 / BE = 7.1	<b>Lauchcremesuppe GAL</b> Rahm-Fisolengemüse GA mit Buttererdäpfel - BIO Ei = 5.9 / Ft = 11.5 / Kh = 31.1 / kCal = 255 / kj = 1066.9 / BE = 2.6
	<b>Topfenknödel mit Kokosbrösel - BIO GAC</b> Obst Ei = 18.4 / Ft = 17.1 / Kh = 61.4 / kCal = 471.7 / kj = 1973.7 / BE = 5.1	<b>Makkaroni &amp; Cheese - BIO GALM</b> Krapfen GAC Ei = 10.9 / Ft = 12.8 / Kh = 45.7 / kCal = 342.3 / kj = 1432.2 / BE = 3.8	<b>Puten-Schinkenfleckerl - BIO AF</b> BIO- Banane Ei = 21.6 / Ft = 4.9 / Kh = 73.9 / kCal = 434.1 / kj = 1816.5 / BE = 6.2	<b>Gemüseintopf mit Wursteinlage - BIO GA</b> dazu Vollkornbrot AFV Obst der Saison Ei = 9.5 / Ft = 7.7 / Kh = 39.6 / kCal = 269.2 / kj = 1126.3 / BE = 3	<b>Dinkel-Käselaißchen GAC</b> mit Erdäpfelpüree - BIO G Brombeerkuchen AC Ei = 16.9 / Ft = 17.8 / Kh = 63.1 / kCal = 492.8 / kj = 2062 / BE = 5.2
	<b>Roggenbrot AF</b> mit Putenextra und Gurke kcal = 464, E = 15g, F = 24g, KH = 46g, BE = 3,8	<b>Mohnstriezel AF</b> mit Eckerlkäse G und Clementine kcal = 241, E = 5g, F = 14g, KH = 22g, BE = 1,8	<b>Meterbrot AF</b> mit Putenleberstreichwurst und Kohlrabischeiben kcal = 357, E = 12g, F = 24g, KH = 24g, BE = 2	<b>Kürbislaibchen AN</b> mit Butter G und Edamer laktosefrei G sowie eine Banane kcal = 340, E = 11g, F = 9g, KH = 54g, BE = 4,5	<b>Ur-Spitz AF</b> mit Putenschinken und Birne kcal = 277, E = 5g, F = 13g, KH = 33g, BE = 2,7
	<b>Roggenbrot AF</b> mit Butter G und Gouda laktosefrei G und Gurke kcal = 464, E = 15g, F = 24g, KH = 46g, BE = 3,8	<b>Mohnstriezel AF</b> mit laktosefreier Butter G und Kresse und Clementine kcal = 241, E = 5g, F = 14g, KH = 22g, BE = 1,8	<b>Meterbrot AF</b> mit Butter G und Edamer G laktosefrei dazu Kohlrabischeiben kcal = 357, E = 12g, F = 24g, KH = 24g, BE = 2	<b>Kürbislaibchen AN</b> mit Bulgurauflauf AGL und eine Banane kcal = 340, E = 11g, F = 9g, KH = 54g, BE = 4,5	<b>Ur-Spitz AF</b> mit laktosefreier Butter G und eine Birne kcal = 277, E = 5g, F = 13g, KH = 33g, BE = 2,7