

Speiseplan



ungerade Woche	Montag, 03.06.2019	Frittatensuppe, Faschierte Laibchen mit Püree und Salat	
	Dienstag, 04.06.2019	Dorsch mit Gemüse Reis, Salat, Pudding	
	Mittwoch, 05.06.2019	Lasagne mit Salat, Obstsalat	
	Donnerstag, 06.06.2019	Gemüsesuppe, Buchteln mit Vanillesauce	

gerade Woche	Montag, 10.06.2019	Pfingsten	
	Dienstag, 11.06.2019		
	Mittwoch, 12.06.2019	Schnitzel mit Reis und Salat, Kuchen	
	Donnerstag, 13.06.2019	Käsespätzle mit Salat, Erdbeer-Bananenmilch	

ungerade Woche	Montag, 17.06.2019	Schweinsgulasch mit Nudeln, Kuchen	
	Dienstag, 18.06.2019	Spaghetti mit Linsen-Tomatensauce, Salat, Obst	
	Mittwoch, 09.06.2019	Pizza- Toast, Germschnecken	
	Donnerstag, 20.06.2019	Gemüsesuppe, PIZZA	

gerade Woche	Montag, 24.06.2019	Kartoffelgulasch mit Semmel, Jogurella	
	Dienstag, 25.06.2019	Tiroler Knödel mit Bratensaft, Salat, Obst	
	Mittwoch, 26.06.2019	Knoblauchsuppe, Apfelstrudel mit Vanillesauce	
	Donnerstag, 27.06.2019	Seelachsfilet in der Kartoffel- Panade mit Püree, Salat, Eis	

Änderungen vorbehalten!

Ausspeisungsbeitrag für 2019:

Schüler: 3,40 Euro

Erwachsene: 5,30 Euro

Wir kochen mit Eiern, Kartoffel und Milch von regionalen Bio-Bauern. 1x pro Woche gibt es 100%igen Fruchtsaft. Zusätzlich wird jeden Tag Obst angeboten!

Auskunft über die Allergene erteilt die Schulköchin!

2019



Legende der Allergene

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

Namen	Buchstaben-code	steht für
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehr-fertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinien	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

* Enthält eine Phenylalaninquelle

** Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken