Wochenspeiseplan für Schule St.Marien
vom 23. November 2026 - 27. November 2026

Das Kulinario Team wünscht guten Appetit und eine erholsame Pause!

Montag 23. November			
Tagessuppe 1	Backerbsensuppe (A,C,G,L)	99 2 g 6 g 8 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Tagessuppe 2	Petersiliencremesuppe (A,G,L)	79 1 g 6 g 5 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Menü 1	Pariser Schnitzel vom Huhn (A,C), Brokkoli-Karfiolgemüse (L), Basmatireis, Obst	615 42 g 19 g 69 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2	Marmeladepalatschinken (A,C,G), Birnenkompott, Obst	704 14 g 27 g 101 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate

Dienstag 24. November			
Tagessuppe 1	Frittatensuppe (A,C,G,L)	107 4 g 5 g 11 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Tagessuppe 2	Erdäpfelsuppe (A,G,L)	195 5 g 13 g 19 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Menü 1	Chili sin Carne (F,O), Semmel (A,F), Bunter Blattsalatmix (O), Vanillepudding (G)	694 22 g 27 g 91 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2	Cevapcici, Erbsen, Erdäpfelpüree (G), Vanillepudding (G)	1033 36 g 68 g 67 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate

Mittwoch 25. November			
Tagessuppe 1	Buchstabensuppe (A,L)	68 3 g 1 g 12 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Tagessuppe 2	Gebundene Wurzelsuppe (A,G,L)	70 2 g 3 g 9 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Menü 1	Gemüselasagne mit Mozzarella (A,G,L), Salat (O), Balisto (A,F,G)	598 18 g 27 g 68 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2	Gebratene Putenstreifen, Cocktailsauce (C,G,M), Soja-Gemüsereis (E,F,G), Salat (O), Balisto (A,F,G)	650 32 g 32 g 57 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate

Änderungen am Speiseplan vorbehalten. Allergeninformation gemäß Codexempfehlung:

1 = Aspartam, A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

100% pflanzlich | enthält Alkohol | Fisch | Geflügel | Knoblauch | Lamm | Meeresfrüchte

Rind/Kalb | Schwein | Wild

/ Symbole kennzeichnen ausschließlich das Hauptgericht

Wochenspeiseplan für Schule St.Marien
vom 23. November 2026 - 27. November 2026

Das Kulinario Team wünscht guten Appetit und eine erholsame Pause!

Donnerstag 26. November			
Tagessuppe 1	Leberknödelsuppe (A,L)	128 7 g 6 g 11 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Tagessuppe 2	Kräuterrahmsuppe (A,G,L)	111 2 g 7 g 9 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Menü 1	Käsespätzle (A,C,G), Röstzwiebel (A), Eisbergsalat mit Mais (O), Birnen-Mohnkuchen (A,C,G,H)	814 29 g 34 g 96 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2	Putengeschnetzeltes (A,G), Gemüse-Serviettenknödel (A,C,F,G,L), Eisbergsalat mit Mais (O), Birnen-Mohnkuchen (A,C,G,H)	654 34 g 30 g 61 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate

Freitag 27. November			
Tagessuppe 1	Kaiserschöberlsuppe (A,C,L)	80 4 g 5 g 5 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Tagessuppe 2	Kohlrabicremesuppe (A,G,L)	84 2 g 4 g 9 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Menü 1	Gebackenes Dorschfilet (A,D), Salzerdäpfel, Sauce Tartare (C,M), Bunter Blattsalatmix (O), Apfel	667 24 g 29 g 74 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2	Tortelloni mit Ricotta-Spinatfülle (A,C,G), Tomatensauce (C,G,O), Bunter Blattsalatmix (O), Apfel	481 15 g 10 g 80 g	Kcal Eiweiß Fett Kohlenhydrate



GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Rind: Österreich, 99%
Schwein: Österreich, 98%
Kalb: Österreich, 64%
Geflügel: Österreich, 49%
Milch und alle Milchprodukte: Österreich, 74%
Flüssigei: Bodenhaltung, Österreich, 100%
Frischeier: Bodenhaltung, Österreich, Freilandhaltung, 3%

Fleisch: Österreich = 3 x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)
Wild: in Österreich geschossen oder aus dem Wildgatter entnommen
Milch: Österreich = 2 x AT (gemolken/verarbeitet)

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

Rind: EU, 1%
Schwein: EU, 2%
Kalb: EU, 36%
Geflügel: EU, 51%
Milch und alle Milchprodukte: EU, Feta, Parmesan, Mozzarella, 26%
Frischeier: EU, Bodenhaltung, Freilandhaltung, 97%

Änderungen am Speiseplan vorbehalten. Allergeninformation gemäß Codexempfehlung:

1 = Aspartam, A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

100% pflanzlich | enthält Alkohol | Fisch | Geflügel | Knoblauch | Lamm | Meeresfrüchte
Rind/Kalb | Schwein | Wild

/ Symbole kennzeichnen ausschließlich das Hauptgericht