	Mo 09.11.2026		Di 10.11.2026		Mi 11.11.2026		Do 12.11.2026		Fr 13.11.2026	Sa 14.11.2026	So 15.11.2026
Salat	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26			
Menü 1	Schinkennudeln	2/3/5/8 /20/20 W/26	Hacksteak	20/20 W	Paar Wiener	2/3/8	Fischnuggets	20/20 W/21/2 9			
	Tomatensauce		Bratensauce		Kartoffelpüree	25/26	Salzkartoffeln				
			Nudeln	20/20 W	Erbsen Möhren Gemüse		Gemüse				
							Remoulade	23/26			
		1		2		2		5			
Menü 2	Paprikaschote mit Couscous	20/20 W	Nudelsuppe	20/20 W/23/2 8	Paar Veggie Wiener	1/23/2 5/29	Brokkoli-Nuss	20/20 H/20W /27/			
	Couscous	20	Grießnockerl	20/23	Kartoffelpüree	25/26	Ecke	27Ha/ 27Ma			
	Tomatensauce		Brötchen	20/20 W	Erbsen Möhren Gemüse		Salzkartoffeln				
							Gemüse				
		6		6		6		6			
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten				
			Frisches Obst				Vanillepudding	1/3/6/2 3			

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Nitritpökelsalz und/ oder Nitrat, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer seperaten/extra Information zur Speisenausgabe.
Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch. Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.
Änderungen des Speiseplanes vorbehalten

	Mo 16.11.2026		Di 17.11.2026		Mi 18.11.2026	Do 19.11.2026		Fr 20.11.2026	Sa 21.11.2026	So 22.11.2026
Salat	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26		Salatbuffet	23/26			
Menü 1	Überbackene Tortellini	20/20 W/26	Paniertes Schnitzel	20/20 W		Fischfrikadelle (MSC)	20/20 W/21/26			
	Petersiliensauce	26	Kartoffelsalat	29		Kartoffelpüree	25/26			
			Ketchup	9		Erbsen Möhren Gemüse				
		6		2	**Feiertag**		5			
Menü 2	Linsen-Gemüse-Eintopf	28	Frikadelle	20/20 R/23		Spinat-Dinkel-Rösti	20/20 W/23/26			
	Wiener Würstel	2/3/8	Kartoffelsalat	29		Kartoffelpüree	25/26			
	Brötchen	20/20 W	Schmand	23/26/29		Erbsen Möhren Gemüse				
		1		6			6			
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9		Getränke - verschiedene Sorten	1/ 9			
			Frisches Obst			Donut				

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n), 26 enthält Milch inkl. Laktose

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 22 enthält Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 24 enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite, 33 enthält Weichtiere/-erzeugnisse

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer seperaten/extra Information zur Speisenausgabe.
Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch. Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.
Änderungen des Speiseplanes vorbehalten

	Mo 23.11.2026		Di 24.11.2026		Mi 25.11.2026		Do 26.11.2026		Fr 27.11.2026	Sa 28.11.2026	So 29.11.2026
Salat	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26			
Menü 1	Maultaschen	2/3/20/20W/23/26	Lasagne Bolognese	20/20W/23/25/26	Bratwurst		Überbackenes Fischfilet	20/20W/21			
	Petersiliensauce	26			Bratensauce		Erbsengemüse	26			
					Eierspätzle	20/20W/26	Salzkartoffeln				
		6		4		2		5			
Menü 2	Kichererbsen-Bulgur-Bällchen	20/20W/23/25/28	Gemüselasagne	20/20W/23/26/28	Tex Mex Pfanne		Gemüsebällchen	20/20W			
	Schmand	23/25/29			Sauerrahm	23/25/29	Erbsengemüse	26			
	Kräuterreis						Salzkartoffeln				
		6		6		6		6			
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9			
			Frisches Obst				Schokopudding	26			

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20H Hafer, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer seperaten/extra Information zur Speisenausgabe.
Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch. Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.
Änderungen des Speiseplanes vorbehalten

	Mo 30.11.2026		Di 01.12.2026		Mi 02.12.2026		Do 03.12.2026		Fr 04.12.2026	Sa 05.12.2026	So 06.12.2026
Salat	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26			
Menü 1	Überbackene Käseravioli	20/20 W/23/26	Chilli con Carne		Käsespätzle	20/20 W/26/28	Fischstäbchen (MSC)	20/20 W/21			
	Tomatensauce		Brötchen	20/20 W	Petersiliensauce	26	Salzkartoffeln				
					Röstzwiebeln	20/20 W	Mischgemüse				
		6		4		6		5			
Menü 2	Kartoffel-Gemüse-Eintopf	28	Chilli sin Carne	29	Gemüsestrudel	20/20 W/26/28	Blumenkohl-Käse-Medaillon	20/20 W/23/26			
	Wiener Würstel	2/3/8	Brötchen	20/20 W	Petersiliensauce	26	Salzkartoffeln				
	Brötchen	20/20 W					Mischgemüse				
		1		6		6		6			
Getränk / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9			
			Frisches Obst				Fruchtjoghurt	1/3/26			

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 28 enthält

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer seperaten/extra Information zur Speisenausgabe.
Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch. Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.
Änderungen des Speiseplanes vorbehalten

	Mo 07.12.2026		Di 08.12.2026		Mi 09.12.2026		Do 10.12.2026		Fr 11.12.2026	Sa 12.12.2026	So 13.12.2026
Salat	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26			
Menü 1	Nudelpfanne Gemüse Hähnchen	20/20 W/26	Hackröllchen	20/20 W/23/2 6/29	Currywurst	26/28	Backfisch (MSC)	8/20/2 0W/21			
	Rahmsauce	26	Langkornreis		Kartoffelecken		Salzkartoffeln				
			Brokkoli		Currysauce		Mischgemüse				
			Zaziki	23/26/ 29							
		2		2		2		5			
Menü 2	Gebratene Gnocchi	4/23/2 6	Kartoffelauflauf mit Käse	23/26	Gemüsefrikadelle	20/20 R/23	Hirtenkäse aus dem Ofen	26			
	Tomatensauce		Brokkoli		Kartoffelecken		Mischgemüse				
					Kräuterschmand	23/26/ 29	Fladenbrot	20/20 W/30			
		6		6		6		6			
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9			
			Frisches Obst				Fruchtquark	1/3/26			

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer seperaten/extra Information zur Speisenausgabe.
Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch. Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.
Änderungen des Speiseplanes vorbehalten

	Mo 14.12.2026		Di 15.12.2026		Mi 16.12.2026		Do 17.12.2026		Fr 18.12.2026	Sa 19.12.2026	So 20.12.2026
Salat	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26			
Menü 1	Schinkennudeln	2/3/5/8 /20/20 W/26	Hacksteak	20/20 W	Paar Wiener	2/3/8	Fischnuggets	20/20 W/21/2 9			
	Tomatensauce		Bratensauce		Kartoffelpüree	25/26	Salzkartoffeln				
			Reis		Erbsen Möhren Gemüse		Remoulade	23/26			
		1		2		2		5			
Menü 2	Paprikaschote mit Couscous	20/20 W	Nudelsuppe	20/20 W/23/2 8	Paar Veggie Wiener	1/23/2 5/29	Brokkoli-Nuss	20/20 H/20W /27/			
	Couscous	20	Grießnockerl	20/23	Kartoffelpüree	25/26	Ecke	27Ha/ 27Ma			
	Tomatensauce		Brötchen	20/20 W	Erbsen Möhren Gemüse		Salzkartoffeln				
							Gemüse				
		6		6		6		6			
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten				
			Frisches Obst				Vanillepudding	1/3/6/2 3			

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Nitritpökelsalz und/ oder Nitrat, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer seperaten/extra Information zur Speisenausgabe.
Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch. Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.
Änderungen des Speiseplanes vorbehalten

	Mo 21.12.2026		Di 22.12.2026		Mi 23.12.2026	Do 24.12.2026	Fr 25.12.2026	Sa 26.12.2026	So 27.12.2026
Salat	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26					
Menü 1	Überbackene Tortellini	20/20 W/26	Paniertes Schnitzel	20/20 W					
	Petersiliensauce	26	Kartoffelsalat	29					
			Ketchup	9					
		6		2	Geschlossen	Geschlossen			
Menü 2	Linsen-Gemüse-Eintopf	28	Frikadelle	20/20 R/23					
	Wiener Würstel	2/3/8	Kartoffelsalat	29					
	Brötchen	20/20 W	Schmand	23/26/ 29					
		1		6					
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9					
			Donut	20/20 W/20R /26					

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n), 26 enthält Milch inkl. Laktose

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 22 enthält Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 24 enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite, 33 enthält Weichtiere/-erzeugnisse

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer seperaten/extra Information zur Speisenausgabe.
Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch. Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.
Änderungen des Speiseplanes vorbehalten