







Wochenspeiseplan für Europaschule vom 13. April 2026 - 17. April 2026

Das Kulinario Team wünscht guten Appetit und eine erholsame Pause!

Montag 13. April			
Menü 1 	Buchstabensuppe (A,L), Gebackenes Putenschnitzel (A,C), Reis, Maissalat (O)	596 27 g 18 g 79 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2	Buchstabensuppe (A,L), VK-Spaghetti mit Gemüsesugo (A,L), Parmesan (C,G), Maissalat (O)	528 20 g 11 g 83 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Dienstag 14. April			
Menü 1	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen (A,C,G,L), Topfenschmarrn (A,C,G), Himbeersauce	605 28 g 28 g 59 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Mittwoch 15. April			
Menü 1 	VK-Spaghetti Bolognese (A,C,G,L), Parmesan (C,G), Bunter Blattsalatmix (O), Marmorkuchen (A,C,G,P)	685 28 g 28 g 80 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2 	Erdäpfelgratin (A,G), Karotten "Rustica" (L), Bunter Blattsalatmix (O), Marmorkuchen (A,C,G,P)	728 22 g 34 g 83 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Donnerstag 16. April			
Menü 1  	Orientalisches Huhn, Bunte Hirse, Kräuter - Dip (G), Vitalsalat (O), Milchreis (G)	580 40 g 22 g 53 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2	Käsemakkaroni (A,G,L), Vitalsalat (O), Milchreis (G)	740 31 g 34 g 76 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Freitag 17. April			
Menü 1	Grießnockerlsuppe (A,C,L), Gemüselasagne (A,G,L), Bunter Blattsalatmix (O)	522 19 g 21 g 60 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2 	Grießnockerlsuppe (A,C,L), Schinkenrahmspätzle (A,C,G,L), Bunter Blattsalatmix (O)	520 21 g 17 g 71 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Rind: Österreich, 99%
Schwein: Österreich, 97%
Geflügel: Österreich, 90%
Kalb: Österreich, 43%
Flüssigei: Bodenhaltung, Österreich
Milch und alle Milchprodukte: Österreich, 88%

Flisch: 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, 3%
Geflügel: EU, 10%
Kalb: EU, 57%
Frischeier: EU, Bodenhaltung, Freilandhaltung
Milch und alle Milchprodukte: EU, 12%

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