



Wochenspeiseplan für Europaschule vom 20. April 2026 - 24. April 2026

Das Kulinarrio Team wünscht guten Appetit und eine erholsame Pause!

Montag 20. April			
Menü 1	Grießnockerlsuppe (A,C,L), Erdäpfeltascherl mit Frischkäse/Broccoli (G), Bunter Joghurt-Kräuter-Dip (G,L), Eisbergsalat (O)	473 12 g 25 g 44 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2  	Grießnockerlsuppe (A,C,L), Gyros mit Tzatziki (G), Basmatireis, Eisbergsalat (O)	477 35 g 12 g 56 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Dienstag 21. April			
Menü 2	Tomatensuppe mit Linsen, Saisonale Fruchtknödel (A,C,G)	660 24 g 18 g 97 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Mittwoch 22. April			
Menü 1  	Faschierte Laibchen (A,C), Röstkartoffel (A), Ketchup, Gurkensalat mit Kürbiskerne und Joghurt (G,O), Hausgemachtes Heidelbeerjoghurt (G)	570 26 g 28 g 52 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2 	Kartoffel-Kichererbsen-Curry (G), Semmel (A,F), Gurkensalat mit Kürbiskerne und Joghurt (G,O), Hausgemachtes Heidelbeerjoghurt (G)	818 27 g 38 g 89 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Donnerstag 23. April			
Menü 1 	Gemüsecremesuppe (A,G,L), Tiroler Knödel (Pute) (A,C,F), Rahmsauce (G,L), Bunter Blattsalatmix (O)	430 25 g 18 g 41 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2	Gemüsecremesuppe (A,G,L), Überbackene Topfenpalatschinken (A,C,G)	600 25 g 25 g 67 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Freitag 24. April			
Menü 1 	Paprikarahmschnitzel (A,G,L), Farfalle (A), Karottensalat (O), Früchtecocktail	561 38 g 19 g 59 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2	VK-Spaghetti mit Tomatensauce (A), Parmesan (C,G), Karottensalat (O), Früchtecocktail	422 15 g 9 g 66 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%

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%

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

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