



Wochenspeiseplan für Europaschule vom 03. November 2025 - 07. November 2025

Das Kulinario Team wünscht guten Appetit und eine erholsame Pause!

Montag 03. November			
Menü 1 ✓	Gebackenes Hühnerschnitzel (A,C), Petersilienkartoffeln, Babykarotten (L), Topfencreme mit Früchten (G)	485 Kcal 27 g Eiweiß 19 g Fett 51 g Kohlenhydrate	
Menü 2	Hirselaibchen (A,C,G,L), Buntes Gemüse (L), Schnittlauchdip (G), Topfencreme mit Früchten (G)	613 Kcal 25 g Eiweiß 30 g Fett 57 g Kohlenhydrate	

Dienstag 04. November		
	Profiterolensuppe mit Gemüsewürfel (A,C,L), Lasagne mit Rindfleisch und Gemüse (A,G,L), Bunter Blattsalatmix (O)	561 Kcal 25 g Eiweiß 25 g Fett 56 g Kohlenhydrate
Menü 2	Profiterolensuppe mit Gemüsewürfel (A,C,L), Käsenockerl (A,C,G), Bunter Blattsalatmix (O)	497 Kcal 23 g Eiweiß 21 g Fett 55 g Kohlenhydrate

Mittwoch 05. November			
Menü 1	Erdäpfelsuppe (G,L), Spinatknödel (A,C,F,G), Käsesauce (A,C,G,L), Karottensalat (O)	455 Kcal 18 g Eiweiß 19 g Fett 50 g Kohlenhydrate	
Menü 2	Erdäpfelsuppe (G,L), Naturschnitzel (Pute) (G,L), Gemüsereis, Karottensalat (O)	536 Kcal 22 g Eiweiß 21 g Fett 63 g Kohlenhydrate	

Donnerstag 06. November			
Menü 1 ✓ 🇄	Gemüsecremesuppe (A,G,L), Schinkenfleckerl (Pute) (A), Gurkensalat mit Kürbiskerne und Joghurt (G,O)	460 Kcal 26 g Eiweiß 13 g Fett 58 g Kohlenhydrate	
Menü 2	Gemüsecremesuppe (A,G,L), Topfentascherl mit Brösel (A,C,G,H), Apfelmus	638 Kcal 15 g Eiweiß 19 g Fett 97 g Kohlenhydrate	

Freitag 07. November			
Menü 1	Gemüsebällchen (C), Kartoffelpüree (G), Italienischer Blattsalat (O), Jogurella-Vanille Dessert (G)	490 Kcal 14 g Eiw eiß 17 g Fett 67 g Kohlenhydrate	
	Putengeschnetzeltes (G), Risi- Pisi, Italienischer Blattsalat (O), Jogurella-Vanille Dessert (G)	626 Kcal 31 g Eiweiß 25 g Fett 69 g Kohlenhydrate	

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%

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

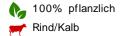
Rind: EU, 1% Schwein: EU, 3% Geflügel: EU, 10% Kalb: EU. 57%

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 entnommer
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











GUT ZU

WISSEN!





WISSEN!