







## Wochenspeiseplan für Europaschule vom 23. Februar 2026 - 27. Februar 2026

Das Kulinario Team wünscht guten Appetit und eine erholsame Pause!

Montag 23. Februar			
Menü 1 	Gebackenes Putenschnitzel (A,C), Reis, Erbsen, Apfelkompott	559 28 g 17 g 74 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2	VK-Spaghetti mit Gemüsesugo (A,L), Parmesan (C,G), Maissalat (O), Apfelkompott	525 18 g 11 g 85 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Dienstag 24. Februar			
Menü 1	Karfiolcremesuppe (A,G,L), Topfenschmarrn (A,C,G), Marillenkompott	536 25 g 23 g 56 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Mittwoch 25. Februar			
Menü 1	Grießnockerlsuppe (A,C,L), Gemüselasagne (A,G,L), Tomatensalat (O)	534 20 g 21 g 63 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2 	Grießnockerlsuppe (A,C,L), Schinkenrahmspätzle (A,C,G,L), Tomatensalat (O)	533 22 g 16 g 73 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Donnerstag 26. Februar			
Menü 1 	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen (A,C,G,L), VK-Spaghetti Bolognese (A,C,G,L), Parmesan (C,G), Bunter Blattsalatmix (O)	565 29 g 23 g 59 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2 	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen (A,C,G,L), Erdäpfelgratin (A,G), Karotten "Rustica" (L), Bunter Blattsalatmix (O)	608 23 g 29 g 62 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Freitag 27. Februar			
Menü 1  	Orientalisches Huhn, Bunte Hirse, Kräuter - Dip (G), Vitalsalat (O), Fruchtjoghurt (G)	563 41 g 19 g 54 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2	Käsemakkaroni (A,G,L), Vitalsalat (O), Fruchtjoghurt (G)	723 32 g 31 g 76 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