

Menüplan 13.3.2023- 16.3.2023

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Ragout Osso Bucco vom Bio-Kalb AL mit Bio-Erdäpfelnockerl A dazu Bummerlsalat	Gemüsesuppe mit Bio-Nudeln AFL	Mohnstriezel AAFF mit Putensalami und Tomaten	Eintopf mit Bio-Bohnen GA dazu Vollkornbrot AFN	Fleischhörnchen vom Bio-Rind A mit buntem Bohnensalat
Erdäpfelstrudel GAC mit Knoblauchdip GA dazu Bummerlsalat Obst	Süße Schupfnudeln GAC mit hausgemachtem Apfelmus und Bio-Milch G	Mohnstriezel AAFF mit Eckerlkäse GG und Tomaten	Gefüllter Paprika GAC dazu Paradeissauce A und Bio-Buttererdäpfel G Obst	Chili sin Carne dazu Krustenbrot AF Obst
Kürbiskernbrot AAFF mit Putenextra und eine Clementine	Linsen-Gemüse-Gratin GC dazu Kräuterdip mit Bio-Joghurt GA und Gurkensalat mit Sonnenblumenkerne	Lunchpakete Unterrichtsschluss 12:30	Vollkornbrot AAFFNN mit Edamer laktosefrei GG und ein Apfel	Meterbrot AAFF mit Putenleberkäse und Gurke
Kürbiskernbrot AAFF mit Butter GG und eine Clementine	Dinkelweckerl AAFFNN mit hausgemachtem Gemüseaufstrich CCGGMMOO und Weintrauben			Meterbrot AAFF mit hausgemachtem Süßkartoffelaufstrich CCGGMM und Gurke

A glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Ei D Fisch E Erdnuss F Soja G Milch & Soja H Nüsse (Schalenfrüchte) L Sellerie M Senf N Sesam O Sulfite P Lupinen R Weichtiere

