



## SPEISEPLAN 2019

<p><b>KW 12</b> <b>18.3.- 22.3.2019</b></p>	<p>Montag: Gemüse-Rohkost Joghurt Kräuterdressing Los Palatschinkos- Tomate Mais BIO Rindfleischpalatschinken Birnenkompott</p> <p>Dienstag: BIO Gemüsecremesuppe Puten Piccata mit BIO Spaghetti BIO Spaghetti mit Wiener Tomatensauce Frischkäsetaschen Dany+Sahne Vanille/Schoko</p> <p>Mittwoch: Gemüse-Rohkost Jause American Dressing BIO Gnocchi BIO Frischkäsesauce Italienische Tomatensauce Obstkiste gemischt</p> <p>Donnerstag: BIO Karfiolcremesuppe BIO Kartoffeleintopf mit Semmelknödel BIO Hühnerfrikassee mit Gemüse, Semmelknödel Brownie</p> <p>Freitag: Hühnersuppentopf Großmutter's Art Gschupfte Mohnnudeln BIO Apfelmus</p>
<p><b>KW 13</b> <b>25.3.- 29.3.2019</b></p>	<p>Montag: BIO Gemüsebouillon mit Backerbsen Seelachsfilet in Kräuterrahmsoße, Salzkartoffeln BIO Linguine mit Puten-Carbonarasauce Obstkiste gemischt</p> <p>Dienstag: Gemüsecurry mit Reis -Großmutter's Art Hühnerbruststücke, Kokos-Currysoße, Reis Großmutter's Art Müsliriegel</p> <p>Mittwoch: BIO Erbsencremesuppe BIO Mais, Paprika Beefburger mit Erdäpfelschmarren Omelette Natur mit BIO Cremespinat Streuselkuchen- Apfel</p> <p>Donnerstag: Klare Rindsuppe mit BIO Fantasienudeln Putenmedaillons im Natursaft und BIO Spiralen Chili sin Carne Eisbergsalat mit Balsamicodressing Fruchtzwerge 4er XXL</p> <p>Freitag: Hühnerbouillon mit Vollkornfrittaten Tortellini in Tomatensoße BIO Faschierter Braten mit BIO Kartoffelpüree Rahm-Gurkensalat Mohn-Streuselkuchen</p>



## SPEISEPLAN 2019

<p><b>KW 14</b> <b>01.4.- 05.4.2019</b></p>	<p>Montag: Hühnerbouillon mit BIO Buchstaben Putenbratwürstel mit Potatoe Wedges Makkaroniauflauf Obstkiste gemischt</p> <p>Dienstag: BIO Gemüsebouillon mit BIO Sternchen Polpetti in Tomatensoße mit Vollkorn-Couscous BIO Kartoffel-Spinatgratin Eisbergsalat mit Joghurt- Kräuterdressing BIO Fruchtjoghurt</p> <p>Mittwoch: BIO Erdäpfelrahmsuppe Vegetarische Spätzlepfanne BIO Rindfleischpalatschinken mit BIO Feinschmeckergemüse Natur Apfelmus</p> <p>Donnerstag: Leberknödelsuppe Kichererbsen Eintopf Faschierte Putenlaibchen geb. mit Reis - Großmutter's Art Brownie</p> <p>Freitag: BIO Gemüsebouillon mit Grießnockerl Topfenstrudel BIO Vanillesauce</p>
<p><b>KW 15</b> <b>08.4.- 12.4.2019</b></p>	<p>Montag: Gemüse-Rohkost Jause BIO Schinken Käsepalatschinken Petersilkkartoffeln mit BIO Cremespinat BIO Vanillejoghurt</p> <p>Dienstag: BIO Gemüsecremesuppe Putenknacker mit Backrohr-Frites Nudeltaschen in Tomatensoße BIO Roter Rüben Salat Obstkiste gemischt</p> <p>Mittwoch: Blümchensuppe „Kung Fu“- Süß-Saures Gemüse mit Jasminreis BIO Rindfleischlasagne Sport Mix Salat mit Essig-Öl-Dressing Dinkel-VK-Kuchen, Joghurt-Marille</p> <p>Donnerstag: BIO Tomatencremesuppe Kalbsrahmgulasch mit Spätzle Zartweizenrisotto Fruchtsalat frisch</p> <p>Freitag: Hühnersuppentopf Buchweizenauflauf Marillenmus</p>



## SPEISEPLAN 2019

**KW 16**  
**OSTERFERIEN**  
**15.4.- 23.4.2019**



**KW 17**  
**24.4.- 26.4.2019**

Mittwoch: BIO Gemüsebouillon mit BIO Grießbällchen  
Neptun-Nudeln in Tomaten-Thunfischsoße  
Zartweizenrisotto  
Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing  
BIO Apfelkuchen

Donnerstag: BIO Tomatencremesuppe  
Hühnerkeulen gegr. mit BIO Gemüsereis  
Tortellini in Tomatensoße  
BIO Fruchtjoghurt

Freitag: Hühnersuppentopf nach Großmutter's Art  
Beerenauflauf mit BIO Vanillesauce