

SCHÜLERESSEN NOVEMBER 2025

Suppe	Menü I	Menü II
Montag 03.11. Klare Suppe L	Käseschnitzel von der Pute mit Erbsenreis A, L, G	Nudel-Gemüse-Auflauf A,C, L
Dienstag 04.11. <i>Pädagogische Konferenz → kein Nachmittagsunterricht</i>		
Mittwoch 05.11. Gebundene Suppe G,A,L	Gegrilltes Zanderfilet mit Karottengemüse& Erdäpfeln L,D	Käsespätzle mit Röstzwiebeln A,C,G
Donnerstag 06.11. Klare Suppe L		
	Reisfleisch mit Parmesan (Schwein) L,A,M	Gemüse-Kräuter-Schnecken A,G,C,L
Montag 10.11. Klare Suppe L	Krautfleisch von der Pute M,A, L	Gemüse-Buchweizenrisotto A,G,L
Dienstag 11.11. Gebundene Suppe G,A,L		
	Wiener Schnitzel von der Pute mit Erdäpfelsalat A,C,G,L,M	Gebackenes Gemüse mit Dip A,C,G
Mittwoch 12.11. Klare Suppe L		
	Linsenragout mit Semmelknödel A,C,G,L,M	Mohnnudeln mit Röster A,C,G
Donnerstag 13.11. Klare Suppe L		
	Brathendl mit Gemüsereis L	Gemüse- Curry mit Mandelreis L,H
Klasse 2D		
Montag 17.11. Kürbiscremesuppe G,A,L	Eiernockerl A,C,G,L	Kaiserschmarrn mit Apfelmus A,C,G
Dessert: Biskuitroulade A,C		

Dienstag 18.11.	Leberknödelsuppe L,A,C,G	Spaghetti Bolognese (Reh, Schwein) mit Parmesan L, A, C	Spaghetti mit Gemüsesauce mit Parmesan A,C,G,L
Dessert: Obstsalat			
Mittwoch 19.11.	Frittatensuppe S,G,C	Burger mit Fleisch (Reh, Schwein) mit Pommes L,S,C	Burger mit Gemüselaibchen mit Pommes A,C,G,L
Dessert: Schokokuchen A,C,G			
Donnerstag 20.11.	Kaspressknödel A,C,G,L	Geschnetzeltes von der Pute mit Reis A,L, G	Ofenkartoffeln mit Gemüse & Dip L
Dessert: Fruchtjoghurt mit Früchten G			
Montag 24.11.	Klare Suppe L	Spinatknödel mit Käsesauce A,C,G	Fisolengulasch mit Erdäpfeln
Dienstag 25.11.	Gebundene Suppe G,A,L	Schweinskotelett mit Gemüse & Wedges L	Topfenpalatschinken mit mit Vanillesauce A,C,G
Mittwoch 26.11.	Klare Suppe L	Rindsgulasch mit Spätzle A,C,G,M	Kürbisspätzle mit Röstzwiebeln A,C,G,L
Donnerstag 27.11.	Gebundene Suppe G,A,L	Augsburger mit Püree G,L	Bandnuedeln mit Kürbisragout

Täglich wechselndes Salat-und Nachspeisenbuffet

Informationen über Stoffe unseren Speisen die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern der Küche oder im Service!!

Die Menüs in Farbe entsprechen den Richtlinien unserer „Tut gut!“-Zertifizierung.