

# ***SCHÜLERESSEN    JÄNNER 2026***

	<b>Suppe</b>	<b>Menü I</b>	<b>Menü II</b>
<b>Mittwoch 07.01.</b>	Klare Suppe L	Spaghetti Bolognese mit Parmesan (Reh, Kalb) L,A,C,G,O	<b>Spaghetti mit Gemüsesauce</b> L,A,C,G,O
<b>Donnerstag 08.01.</b>	Gebundene Suppe L,A,G	<b>Bratl mit Knoblauchsauce mit Speck-Krautsalat &amp; Knödel</b> L,A,C,G,M	Scheiterhaufen mit Äpfeln A,C,G
<b>Klasse 3 A</b>			
<b>Montag 12.01.</b>	Gemüsesuppe L,A,G	Haschee-Knödel mit Sauerkraut & Erdäpfeln A,C,L	<b>Spinatknödel mit brauner Butter</b> <i>A,C,G,L</i>
	Dessert : Schokokuchen A,C,G,H		
<b>Dienstag 13.01.</b>	Nudelsuppe L,A,C	Ripperl mit Erdäpfelspalten L	<b>Gemüselasagne</b> L,A,C,G,O
<b>Mittwoch 14.01.</b>	Knoblauchsuppe L,A,G	<b>Gemüse-Nudelauf</b> L,A,C,G	Mohnnudeln mit Vanillesauce A,C,G,H
<b>Donnerstag 15.01.</b>	Frittatensuppe L,A,G,C	<b>Gebackenes Schnitzel v. der Pute mit Erdäpfelsalat</b> A,C,G,L,M	Gemüselaibchen mit Erdäpfeln A,C,G,L
	Dessert: Marmorkuchen A,C,G,H		

<b>Montag 19.01.</b>	Gebundene Suppe L,A,G	<b>Linsenragout mit Knödel</b> A,C,G,L,M	Gratinierte Kräutererdäpfeln
			L,C,G
<b>Dienstag 20.01.</b>	Klare Suppe L	<b>Gefüllte Fleischpalatschinken</b>	Buchteln mit Vanillesauce A,C,G
		A,C,G,L	
<b>Mittwoch 21.01.</b>	Gebundene Suppe L,A,G	<b>Gnocchi mit Tomaten-Zucchinisauce</b>	Reisfleisch mit Parmesan A,L,M
		A,C,G,L	
<b>Donnerstag 22.01.</b>	Klare Suppe L	Bratwurst mit Sauerkraut & Erdäpfeln	<b>Erdäpfelgulasch mit Dinkelbrot</b>
		L, M	A, L, M
<b>Montag 26.01.</b>	Gebundene Suppe L,A,G	<b>Gemüse-Curry mit Reis</b> A,G,L	Tiroler Knödel mit Kraut A,C,G,L
<b>Dienstag 27.01.</b>	Klare Suppe L	Paprikahuhn mit Spätzle A,C,G,L	<b>Bohneneintopf</b> A,L,M
<b>Mittwoch 28.01.</b>	Gebundene Suppe L,A,G	<b>Chili con Carne (Reh, Rind)</b>	Milchrahmstrudel A,C,G,
		A, L	
<b>Donnerstag 29.01</b>	Klare Suppe L	Chicken Wings mit	<b>Karotten-Kürbis-Strudel</b>
		Erdäpfelspalten L	<b>mit Erdäpfelspalten</b> A,C,G,L

Täglich wechselndes Salat- und Nachspeisenbuffet

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

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