

SCHÜLERESSEN MAI 2026

	Suppe	Menü I	Menü II
Montag 04.05.	Klare Suppe	Gemüsestrudel mit Dip	Spargelragout mit Knödel
	L	& Erdäpfel	A, C, G, L
		A, C, L, G	
Dienstag 05.05.	Klare Suppe	Rindsgulasch mit Nudeln	Erdäpfelgulasch
	L	A, C, L, M	A, L, M, O
Mittwoch 06.05.	Gebundene Suppe	Gebratenes Zanderfilet	Gebackener Käse mit Preiselbeeren
	A, L, G	mit Broccoli & Reis	A, C, G, L, M
		D, L, M	
Donnerstag 07.05.	Klare Suppe	Chinapfanne von der Pute	Grießauflauf mit Kompott
	L	mit Reis A, L	A, C, G
Montag 11.05.	Gebundene Suppe	Linsenragout mit Knödel	Gemüse-Curry mit Reis
	A, L, G	A, C, L, G, O	A, L, E, G
Dienstag 12.05.	Klare Suppe	Spareribs mit Pommes	Kaiserschmarrn mit Apfelmus
	L	L, M	A, C, G, O
Mittwoch 13.05.	Klare Suppe	Bauernbrat'l mit Kraut & Knödel	Krautfleckerl
	L	A, C, G, L, M	A, C, G, L
Donnerstag 14.05.	Christ Himmelfahrt		

Klassenmenü der 4c-Klasse			
Montag 18.05.	Bärlauchsuppe L, A, G	Chili con Carne (Reh, Rind)	Chilli sin Carne
	<u>Dessert:</u> Marmorkuchen A, C, H	A, L, C	A, L, C
Dienstag 19.05.	Nudelsuppe L, A	Pariser Schnitzel vom Schwein	Karotten-Haferlaibchen
	<u>Dessert:</u> Tiramisu A, C, G	mit Erbsenreis A, C, L, M	mit Erdäpfeln A, C, L, M, G
Mittwoch 20.05.	Tomatensuppe L, A, G	Ripperl mit Wedges	Kaiserschmarrn mit Röster
	<u>Dessert:</u> Erdbeerkuchen A, C, H	L, M	A, C, G, O
Donnerstag 21.05.	Frittatensuppe	Haschee-, Grammelknödel	Nougatknödel mit Brösel & Röster
	L, A, C, G	mit Sauerkraut & Erdäpfel	A, C, G
		A, L, M, C, G	
Montag 25.05.	Pfingstmontag		
Dienstag 26.05.	Klare Suppe	Schweinsbraten mit Kraut & Knödel	Bärlauchschnecken
	L	A, C, G, L, M	A, C, L, M
Mittwoch 27.05.	Gebundene Suppe	Fleischgröstl mit Spiegelei	Gemüsegröstl mit Spiegelei
	A, C, L	A, C, L, M, G	A, C, L, M, G
Donnerstag 28.05.	Klare Suppe	Reisfleisch mit Parmesan	Reisauflauf mit Kompott
	L	A, L, M, G	A, C, G, O

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.