

# DEIN SPEISEPLAN

Volksschule Maxglan II



Woche 3

12.01.2026 - 16.01.2026



Montag

BIO-Kartoffelcremesuppe A,G  
BIO-Kaiserschmarren A,C,G  
BIO-Apfelmus



Dienstag

BIO-Spiralen A  
Italienische Tomatensauce A  
Honigmelone 1 Stk.



Mittwoch

BIO-Gemüsebouillon L  
BIO-Frittaten A,C,G  
Wikinger Power-Bällchen A,C,G,M  
BIO-Reis

– Mit Brief und Siegel –  
**Ausgewogen und nachhaltig!**



Donnerstag

BIO-Gemüselasagne A,G,L  
BIO-Rindfleischlasagne A,G,L  
Gurkensalat Rahm C,G,M  
Apfel

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Freitag

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L  
BIO-Grünkernherzen A,C,G,M  
Putenbratwurst G  
BIO-Stampfkartoffelpüree G  
BIO-Sauerkraut

Zusatstoffe: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (8) mit Phosphat

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide  
A1 = Weizen  
A2 = Roggen  
A3 = Gerste  
A4 = Hafer  
A5 = Dinkel  
A6 = Kamut

B = Krebstiere  
C = Ei  
D = Fisch  
E = Erdnuss  
F = Soja  
G = Milch od. Laktose

H = Schalenfrüchte  
H1 = Mandel  
H2 = Hasselnuss  
H3 = Walnuss  
H4 = Cashewnuss  
H5 = Pecannuss

H6 = Paranuss  
H7 = Pistazie  
H8 = Macadamia- oder  
Queenslandnuss  
L = Sellerie

M = Senf  
N = Sesam  
O = Sulfite  
P = Lupinen  
R = Weichtiere

[www.gourmet-kids.at](http://www.gourmet-kids.at)

**"In BIO sind wir Klassenbester!"**



Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

Unser Speisenangebot ist von der österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unser Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/atc](http://www.msc.org/atc) MSC-C-51742.