



Speiseplan

14. Sep. – 18. Sep. 2020

KW 38



	FRÜHSTÜCK	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag	<p>abwechslungsreiches Frühstücksbuffet mit täglich wechselnden Schwerpunkten (neben Kaffee, Tee und Trinkkakao) Zusätzlich zum normalen Frühstücksangebot je nach Vorhandensein: Tomaten, Gurken, Paprika und Karottensticks</p>	<p>Suppenbuffet</p> <p>Schweinskotelette mit Schwammerlsauce und Kartoffelauflauf G/* Salate vom Buffet</p> <p>Hausgem. Erdbeerjoghurt G*</p>	<p>Schnitzlsemmerl zum Selbermachen A/C*</p>
Dienstag		<p>Suppenbuffet</p> <p>Gyrospfanne wahlweise vom Huhn od. Schwein, dazu Kartoffelspalten u. Tzaziki G/O* Salate v. Buffet</p> <p>Fruchtsalat G*</p>	<p>Ital. Platte mit Rohschinken, Salami, Tomate-Mozarella, Obstgarnitur u. Ciabatta A/C/G*</p>
Mittwoch		<p>Suppenbuffet</p> <p>Vitallaibchen mit Kartoffeln und Schnittlauchsauce A/C/G/L* Salate v. Buffet</p> <p>Schokomousse C/G/H*</p>	<p>Chicken Wings mit Sweet Chillisauce, Bquette u. Salat A/O*</p>
Donnerstag		<p>Suppenbuffet</p> <p>Überbackenes Putensteak mit Reis und saisonalem Gemüse C/G/L* Salate vom Buffet</p> <p>Gugelhupf</p>	<p>Schinkenrolle mit Topfenfülle, gefüllte Eier, Butter u. Gebäck A/G/L/M*</p>
Freitag		<p>Tagessuppe</p> <p>Hauspizza mit Salat A/G/L/M/O</p> <p>„Sweeti“ (süßer Riegel)</p>	<p>Mozarellastangerl + Getränk A/L/M*</p>

WIR VERKOCHEN IN UNSERER INTERNATSKÜCHE CA. 15 % BIO-LEBENSMITTEL und ca. 80 % REGIONALE LEBENSMITTEL!

Für SchülerInnen mit Lebensmittelunverträglichkeiten (Gluten, Laktose, etc.) - sowie solche, die aus religiösen Gründen kein Schweinefleisch essen, bieten wir entsprechend alternative Gerichte an.