

Speiseplan Oktober 2026

Mittwoch, 07.10.2026	Donnerstag, 08.10.2026
Rindsuppe mit Käse-Pistazienröstschnitten <i>EI, GL, MI, SL, SJ</i> Esterházygulasch Semmelrolle <i>EI, GL, MI, SL</i> Vanilleeis auf Beerenkaltschale <i>MI, SC</i>	Salatbuffet Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen Rettichrohkost Mais-Jungzwiebelsalat <i>SF, SO</i> Gratiniertes Dorschfilet auf mediterrane Art Couscous <i>EI, GL, MI</i> Birnen-Kakaokuchen <i>EI, GL, MI</i>
Mittwoch, 14.10.2026	Donnerstag, 15.10.2026
Salatbuffet Vogelersalat mit Rote Rübenwürfel Schwarzwurzelsalat mit Joghurtdressing <i>MI, SF</i> Faschierter Braten Kartoffelpüree Gedämpfte Karotten <i>EI, GL, MI, SF</i> Banane mit Schokoladensauce <i>MI, SC, SJ</i>	Klare Gemüsesuppe mit Biskuitschöberln <i>EI, GL, SL</i> Überbackene Käsespätzle Steirischer Endiviensalat mit Käferbohnen und Kürbiskernöl <i>EI, GL, MI, SF</i> Apfeldessert im Glas mit Haferflockencrunchy <i>MI</i>

Mittwoch, 21.10.2026	Donnerstag, 22.10.2026	
Gemischte Blattsalate mit Räuchertofu <i>SF, SJ</i> Curry mit Süßkartoffeln und Hülsenfrüchten Basmatireis <i>ER, SC</i> Mürber Mohnkuchen <i>GL</i> Veganes Menü	Menü 1	Minestrone <i>EI, GL, SL</i> Hausgemache Pizza mit Schinken, Champignons und Mais Gemischter Blattsalat mit Olivenöl-Balsamicodressing <i>GL, MI, SF, SO</i> Zitronencreme mit Cantuccini <i>EI, GL, MI, SC</i>
	Menü 2	Minestrone <i>EI, GL, SL</i> Hausgemachte Pizza mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Fetakäse Gemischter Blattsalat mit Olivenöl-Balsamicodressing <i>GL, MI, SF, SO</i> Zitronencreme mit Cantuccini <i>EI, GL, MI, SC</i>