Menüplan Schülerinternat Bad Ischl

Kalenderwoche 48 vom 23.11.2026 bis 29.11.2026

Frühstück Montag bis Freitag:
Tee, Kaffee, Milch [G], Fruchtsäfte, Brot [A], Vollkornbrot [A], Semmel [A], Butter [G], versch. Marmeladen, Honig, Leberbrotaufstrich [G], Frischkäse [H,G,F], Cornflakes, Joghurt [G] mit Früchten und verschiedene Cerealien [A,F,G,H]

	MITTAG	ABEND
Montag:	Frittatensuppe [A,C,G,H] Putenschnitzel Milano Art mit Pesto-Gnocchi [A,C,G,H] V: Gnocchi mit Basilikumpesto [A,C,G,H] Furchtjoghurt [G]	Currywurst mit Pommes [M] V: Gemüselaibchen mit Pommes und Dip [A,C,G]
Dienstag:	Minestrone [L] Spaghetti Bolognese [A,L] V: Spaghetti mit Gemüsesugo und Parmesan [A,G,L] Tiramisu [A,C,G]	Gyros mit Reis und Tzatziki [G] V: Halloumi mit Reis und Tzatziki [G]
Mittwoch:	Salzburger Kartoffelsuppe [G,L] Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln [A,C,G] V: Gebackener Emmentaler mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare [A,C,G,M] Mohnschnitte [A,C,G]	Nougatknödel mit Butterbröseln [A,C,G,H] V: Alternative
Donnerstag:	Leberknödelsuppe [A,C,G,L] Fischvariation mit Kräuterreis [G,L] V: Zucchini-Karotten-Ragout mit Kräuterreis [G,L] Donut [A,C,G]	Leberkäse mit Kartoffelsalat und Semmel [A,C,G,M] V: Gebackener Karfiol mit Kartoffelsalat [A,C,G,M]
Freitag:	Tagessuppe Tagesgericht Tagesdessert	

V = Vegetarisches Gericht

Änderungen vorbehalten!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A	glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinien
G	Milch oder Laktose	R	Weichtiere

Herkunft unserer Zutaten:
Fleisch, Milch, Ei
90% Österreich, 10% EU und unbekannte Herkunft
(Basis 2023)

Gesunde Küche