

MENÜPLAN SCHÜLERINTERNAT BAD ISCHL

Kalenderwoche 21 vom 18.05.2026 bis 24.05.2026

Frühstück: Montag bis Freitag: Tee, Kaffee, Milch ^G, Fruchtsäfte, Brot ^A, Vollkornbrot ^A, Semmel ^A, Butter ^G, Marmeladen, Honig, Leberbrotaufstrich ^G, Frischkäse ^{HGF}, Cornflakes, Joghurt ^G mit Früchten und verschiedene Cerealien ^{AFGH}

	MITTAG	ABEND
Montag	Grießnockerlsuppe ^{ACGLM} Zwiebelrostbraten mit Kroketten und Speckbohnen ^{ACGLMO} V: Gemüseauflauf ^{ACGL} Obstschnitte ^{ACGHE}	Grünes Thai Geflügel - Curry mit Basmatireis ^{GLMEFN} V: Gemüsecurry mit Basmatireis ^{GLMNEFN}
Dienstag	Selleriecremesuppe ^{GLM} Fischfilet gegrillt mit Petersilienkartoffeln und Buttergemüse ^{GLM} V: Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln ^{AGLMO} Milchreis ^G	Lasagne al forno ^{ACGLMO} Gemüselasagne ^{ACGLMO}
Mittwoch	Frittatensuppe ^{ACLM} Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Erbsen ^{ACGLM} Balsamicolinsen mit Kartoffelpüree ^{AGLMO} Tiramisu ^{ACG}	Grießauflauf mit Apfelmus ^{GL} V: Alternative
Donnerstag	Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons ^{AGLM} Picatta von der Pute mit Spaghetti und Tomatensauce ^{ACGLMO} V: Tomatenspaghetti mit Parmesan ^{ACGLO} Zucchini-Schoko-Kuchen ^{ACGEHN}	Kaltes Buffet mit Gebäck ^{ACGLMON}
Freitag	Tagessuppe Tagesmenü Tagesdessert	

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch
E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Laktose

H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinien
R Weichtiere

Änderungen vorbehalten

