



SPEISEPLAN JUNI 2025

BRG BAD VÖSLAU – GAINFARN
 PETZGASSE 36 A-2540 BAD VÖSLAU
 M +43 (0) 677 64 88 76 90 E GAINFARN@MRBUFFET.AT

Nachname: _____ Vorname: _____ Klasse: _____

Tag	Suppe	Menühauptspeise 1	Menühauptspeise 2	Dessert
Mo 2.	Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G, L)	Spaghetti Carbonara dazu Menüsalat mit Kürbiskernen (A, C, E, G, L)	Karfiol gebacken mit Joghurtdip und Menüsalat (A, C, G)	<input type="checkbox"/> Beerenjoghurt (G) <input type="checkbox"/>
Di 3.	Gemüsesuppe (L)	Huhn „China-Art“ mit Basmatireis (A, C, F, L, N, M)	Apfelstrudel mit Vanille-Zimtsauce (A, C, G)	<input type="checkbox"/> Obst <input type="checkbox"/>
Mi 4.	Erbsencremesuppe (A, G, L)	Rindsgeschneitztes „Stroganoff“ mit Vollkornnudeln (A, C, G, L, M)	Gemüselasagne dazu Menüsalat mit Leinsamen (A, C, G, L, N)	<input type="checkbox"/> Apfelkuchen (A, C, G)
Do 5.	Hühnersuppe mit Gemüse (L)	Hühnerfilet im Natursaft mit Petersilienkartoffeln (G, L)	Pasta mit Tomaten – Zucchini - Olivensauce (A, C, G, L)	<input type="checkbox"/> Fruchtsalat
Fr 6.	Rindsuppe mit Fadennudeln (A, C, G, L)	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat (A, C, D, G, L, M)	Gemüsepfanne mit Couscous und Hülsenfrüchte dazu Joghurtdip (A, F, G, L)	<input type="checkbox"/> Kakaoroulade (A, C, G)
Mo 9.	FEIERTAG			
Di 10.	SCHULAUTONOM FREI			
Mi 11.	Leberknödelsuppe (A, C, G, L)	Leberkäse mit Kräuterkartoffeln und Babykarotten (G, L)	Linseneintopf mit Gebäck (A, G, L, M, N, O)	<input type="checkbox"/> Fruchtsalat
Do 12.	Klare Gemüsesuppe (L)	Indisches Hühnercurry mit Kichererbsen und Basmatireis (A, E, G, H)	Gemüsestrudel mit Joghurt - Dip (A, C, G, L)	<input type="checkbox"/> Kirschkuchen (A, C, G)
Fr 13.	Rindsuppe mit Backerbsen (A, C, L)	Spaghetti Bolognese mit Parmesan (A, C, G, L, O)	Wok Gemüse mit Reis (F, L, N)	<input type="checkbox"/> Schokopudding (G)
Mo 16.	Gemüsecremesuppe (A, C, G)	Knoblauchschnitzel vom Huhn mit Risi Bisi (G)	Reisauflauf mit Zwetschkenröster (A, C, G)	<input type="checkbox"/> Obst <input type="checkbox"/>
Di 17.	Linsensuppe (G, L)	Rindsgulasch mit Serviettenknödel (A, C, G, O, L)	Gemüselaiabchen mit Tsatsiki und Menüsalat mit Sonnenblumenkernen (A, C, G)	<input type="checkbox"/> Vanillecreme (G) <input type="checkbox"/>
Mi 18.	Hühnersuppe mit Sternchen (A, C, G)	Knacker gebraten mit Kartoffelpüree und Gemüse (A, G)	Dill-Rahmfisolen mit Petersilienkartoffeln (A, G)	<input type="checkbox"/> Schokokuchen (A, C, G) <input type="checkbox"/>
Do 19.	FEIERTAG			
Fr 20.	Rindsuppe mit Grießnockerl (A, C, G, L)	Lasagne al forno mit Menüsalat und Kürbiskernen (A, C, G, L)	Ebly-Gemüsepfanne und Menüsalat mit Chiasamen (A, L, N)	<input type="checkbox"/> Marmorkuchen (A, C, G) <input type="checkbox"/>
Mo 23.	KEIN MITTAGESSEN			
Di 24.	Wir wünschen erholsame Ferien!			
Mi 25.	Wir wünschen erholsame Ferien!			
Do 26.	Wir wünschen erholsame Ferien!			
Fr 27.	Wir wünschen erholsame Ferien!			

Bitte die gewünschten Speisen ankreuzen!

= Geflügelfleisch = Rindfleisch = Schweinefleisch = Fisch = Wildfleisch

Allergene

A: Gluten	B: Krebs	C: Eier	D: Fisch	E: Erdnuss	F: Soja	G: Milch	H: Schalenfrüchte	L: Sellerie	M: Senf	N: Sesam	O: Sulfite	P: Lupine	R: Weichtiere
-----------	----------	---------	----------	------------	---------	----------	-------------------	-------------	---------	----------	------------	-----------	---------------

Änderungen vorbehalten

Wir sind ausgezeichnet: „Vitalküche“ Mittagessen in der Stufe Silber