

# DEIN SPEISEPLAN

Anton Bruckner International  
School



Woche 6

02.02.2026 - 06.02.2026



## Montag

- Gemüsebouillon L  
**Rindsuppe**  
BIO-Backerbsen A,C,G  
Hühnerkeulen gebrillt  
BIO-Fitgemüse natur G  
BIO-Reis  
Mais- Gemüseläibchen  
"Sonnenblümchen" A,C,G

## Dienstag

- BIO-Spaghetti A  
**Fruchtiges Tomatenragout**  
Sauce Bolognese vom Rind A,L  
California Mix  
Mandarine  
Basilikum-Pesto C,G

## Mittwoch

- Gnocchetti in Spinatsauce mit  
MSC-Lachsstückchen A,C,D,G  
**Tortellini in Tomatensauce** A,C,G  
Tagesmix  
BIO-Vanillejoghurt G

– Mit Brief und Siegel –  
**Ausgewogen und  
nachhaltig!**

## Donnerstag

- BIO-Zitronenkuchen A,C  
**Gemüsebällchen mit Sesam-Panade**  
A,C,G,L,N  
Putenleberkäse gebacken A,C,G  
Kartoffelpüree G  
Gärtner Mix



WWF Österreich  
und GOURMET  
setzen sich für  
klimafreundliche  
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

## Freitag

- Semmel A  
**BIO-Erdäpfelgulasch vegetarisch A**  
Banane  
BIO- Erdäpfelgulasch mit  
Hühnerfrankfurtern A  
Chinakohl F



"In BIO sind  
wir Klassen-  
bester!"



Voll viel Österreich!  
Mehr dazu auf: [www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional](http://www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional)

[www.gourmet-kids.at](http://www.gourmet-kids.at)

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 = Lupinen  
R = Weichtiere

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und  
unser Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/de](http://www.msc.org/de); MSC-C-51742.