

Speiseplan für Oktober 2026



Jeden Tag: Fruchtetee, Tee, Saft oder verdünnter Fruchtsaft

V = vegetarisch

Änderungen vorbehalten

S = Schweinefleisch

Mo	05. Okt		Putenschnitzel "natur" mit Buttergemüse, Kartoffel (G)	Obst/Nüsse
Di	06. Okt	Zucchini-suppe (AFGL)	Lasagne al Forno (ACFGL), Salat	
Mi	07. Okt		Innviertler Wurstknödel, Sauerkraut, Bratensaft (ACFGL) S	Vanillie-Joghurt mit Müsli (GH)
Do	08. Okt	Frittatensuppe (ACFGL)	Kürbisnudeln mit Salat (ACFGL) V	

Herkunftsbestimmung:

Schwein + Rindfleisch - Moser-Metzger - Österreich
 Milchprodukte Schärldinger - Kröswang/Spar - Österreich
 Eier - Weidegut Brunnental - Region Schärlding
 Kartoffel - Osterkorn - Region Kopfling
 Obst + Gemüse - Spar - Regional + EU

Mo	12. Okt		Haferflocken-Gemüse-Laibchen (ACGFL) V	Schokobananen (G)
Di	13. Okt	Profiterolsuppe (ACG)	Pizza-Brötchen (AGL)	
Mi	14. Okt		Gebackenes Seehechtfilet mit Kartoffelsalat, Reis (ADCG)	Topfencreme mit Früchten (G)
Do	15. Okt	Karotten-Ingwer-Suppe (AFGL)	Germknödel mit Vanillesauce (ACG)	

Herkunftsbestimmung:

Schwein + Rindfleisch - Moser Metzger - Österreich
 Milchprodukte Schärldinger - Kröswang/Spar - Österreich
 Eier - Weidegut Brunnental - Region Schärlding
 Kartoffeln - Osterkorn - Region Kopfling
 Obst + Gemüse - Spar - Österreich/EU

Fisch - Kröswang - EU

Mo	19. Okt	Grießnockerlsuppe (ACFGL)	Hühnerkeule, Kartoffelsalat (M)	
Di	20. Okt		Gemüse-Curry mit Reis, Salat (ACFGL) V	Joghurt mit Müsli (GH)
Mi	21. Okt	Knoblauchsuppe (AFGL)	Tirolerknödel mit Sauerkraut (ACFGL) S	
Do	22. Okt		Spaghetti "Bolognese", Salat (ACFGL)	Muffins (ACG)

Herkunftsbestimmung:

Schwein + Rindfleisch - Moser Metzger - Österreich
 Putenfleisch - Biohof Wallner - Region Kopfling
 Milchprodukte Schärldinger - Kröswang Spar - Österreich
 Eier - Weidegut Brunnental - Region Schärlding
 Kartoffel - Osterkorn - Region Kopfling
 Obst + Gemüse - Spar - Regional/EU

Guten Appetit - Schöne Herbstferien

Die Legende der 14 Hauptallergene steht auf der nächsten Seite.

Legende der 14 Hauptallergene

Name	Buchstabencode	steht für
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfitein Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder
Lupinien	P	Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austeren, Schnecken und daraus

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältigster Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.