

Speiseplan März 2026

Hier wird
mit Liebe
gekocht.

ecole⁺

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
KW 10	02.03.2026 Bunte Bowl mit gebratenen Putenstreifen <small>AGLMN</small>	03.03.2026 Klare Suppe mit Dinkelfrittaten <small>ACGL</small> Dorsch mit Kräutersauce <small>ADG</small> Polentaschnitte, glasierte Karotten <small>G</small> Chinakohlsalat <small>M</small> Obstspieße	04.03.2026 Spinatrisotto Gemischter Salat <small>M</small>	05.03.2026 Klare Suppe mit Käseschöberl <small>ACGL</small> Gemüsequiche <small>ACGL</small> , Knoblauchdip <small>G</small> Kartoffel-Vogerl-Salat <small>M</small> Topfcreme mit Beeren <small>G</small>
KW 11	09.03.2026 Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce <small>ACGL</small> Blattsalat <small>M</small>	10.03.2026 Kohlrabcremesuppe <small>G</small> Bröselkarfiol <small>AC</small> , Petersilienkartoffeln, Sauce Tartar <small>GM</small> Karotten-Vogerl-Salat <small>M</small> Schoko-Kokos-Creme <small>G</small>	11.03.2026 Chili con Carne <small>O</small> Fladenbrot <small>ACG</small>	12.03.2026 Klare Suppe mit Frittaten <small>ACGL</small> Zwiebelrostbraten <small>ALM</small> Bratkartoffeln, Chinakohlsalat <small>M</small> Gedeckter Apfelkuchen <small>ACG</small>
KW 12	16.03.2026 Bami Goreng (gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Ei und Huhn) <small>CL</small> Chinakohlsalat <small>M</small>	17.03.2026 Käsesuppe <small>AG</small> Zürcher Geschnetzeltes <small>AG</small> Rösti, Grüner Salat <small>M</small> Rüeblikuchen <small>ACH</small>	18.03.2026 Rotes Linsen Dal Basmatireis	19.03.2026 Schwedische Sommersuppe <small>ADL</small> Köttbullar mit Kartoffelpüree <small>ACG</small> Gurkensalat <small>G</small> Kanelbullar (Zimtschnecken) <small>AC</small>
KW 13	23.03.2026 Gratinierter Reis mit Mais, Zucchini und Mozzarella <small>CGL</small> Gemischter Salat <small>M</small>	24.03.2026 Klare Suppe mit Grießnockerl <small>ACGL</small> Saltimbocca von der Pute <small>A</small> Mediterraner Bulgur <small>AG</small> Grilltomate Bananenschnitte <small>ACG</small>	25.03.2026 Ofenkartoffel mit verschiedenen Toppings <small>GL</small> Kräuterdip <small>G</small> Blattsalat <small>M</small>	26.03.2026 Champignoncremesuppe <small>AG</small> Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce <small>ACG</small> Gemischter Salat <small>M</small> Obstsalat
KW 14	30.03.2026 <i>Osterferien</i>	31.03.2026 <i>Osterferien</i>		<p>„Guten Appetit“ wünschen die Schüler/innen der 1 AFW, 2 AFW und 2 AGU sowie das gesamte Küchenteam</p>

Änderungen vorbehalten

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch oder Laktose, H Schalenfrüchte,
I Sellerie, M Senf/Senferzeugnisse, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere