

# Speiseplan April 2026



- Di. 7.4. Chili con Carne mit Baguette | Karottenkuchen (ACLH)  
Mi. 8.4. Bärlauchspätzle mit Salat | Ananas-Topfencreme (ACGLM)  
Do. 9.4. Selleriecremesuppe | Topfenknödel mit Beerensauce (ACGL)
- Mo. 13.4. Putengeschnetzeltes mit Naturreis und Kichererbsensalat | Obst (GL)  
Di. 14.4. Rustikaler Erdäpfelaufwurf mit Salat | Bananencreme (CGLM)  
Mi. 15.4. Eintropfsuppe mit Gemüseeinlage | Apfelwespennester mit Kakao (ACGL)  
Do. 16.4. Gemüsestrudel mit Dip und Salat | Buttermilchshake (ACGLM)
- Mo. 20.4. Kohlrabi-Linsensuppe | Apfelstrudel mit Vanillesauce (AGL)  
Di. 21.4. Gebackenes Fischfilet mit Erdäpfel-Brunnenkresse-Salat | Fruchtjoghurt (ADGLM)  
Mi. 22.4. Hirselaibchen mit Dip und Salat | Müsli (ACGHLMN)  
Do. 23.4. Hühnerkeulen mit Gemüsereis und Salat | Obst (M)
- Mo. 27.4. Tagliatelle mit Bärlauchrahmsauce und Salat | Joghurt-Schichtdessert (AGLM)  
Di. 28.4. Erdäpfel-Brennesselsuppe | Grießschmarrn mit Kompott (ACGLO)  
Mi. 29.4. Tschechischer Lendenbraten "Svícová" mit Knödel und Salat | Obst (ACGLM)  
Do. 30.4. Ofenerdäpfel mit Thunfisch-Gemüsesauce | Mohnpotize (ACGD)

Im April wird an 15 Tagen gekocht zu einem Menüpreis von € 4,30 (Schüler) bzw. € 3,50 (KIGA).

Zu jeder Mahlzeit werden Nüsse, Samen oder Kerne angeboten!  
Frisches Wasser und Saft werden bereitgestellt.  
Natürlich darf Nachschlag geholt werden solange der Vorrat reicht.

**Guten Appetit wünschen euch Doris und Anita!**

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

**Herkunftskennzeichnung**  
Eier: Freilandhaltung, Österreich  
Milch/Milchprodukte: Österreich  
Putenfleisch: Österreich  
Rindfleisch: Österreich  
Schweinefleisch: Österreich  
Hühnerfleisch: Österreich