

So erkennen Sie unsere BIO-Kennzeichnung:
Wo BIO drauf steht, ist auch BIO drin!
Mit der BIO-Komponente, die mit dem
BIO gekennzeichnet ist, stellen wir sicher,
dass durch ® DE-ÖKO geprüft wurde.

Unser Beitrag zu einer gesunden Ernährung

Mit einem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Essen möchten wir mit der Schul- und Kinderverpflegung unseren Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung der Schüler und Kinder leisten.

Wir haben unsere Zulieferer verpflichtet, bei der Lebensmittelherstellung weitestgehend auf die Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen zu verzichten. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung noch in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und wurden herstellungsbedingt zugefügt.

Durch unsere Speisenplanung und Speisenherstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. Dazu leistet das tägliche Mittagessen einen wesentlichen Beitrag. Wir haben auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol  gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine optimale Mittagsversorgung Ihres Kindes entspricht.

Wir wünschen Ihren Kindern einen Guten Appetit.

1. Zu- und Abbestellungen sind am Vortag bis 14:00 Uhr möglich. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, E-Mail, Fax und unseren Anrufbeantworter außerhalb unserer Geschäftzeiten zu nutzen. Bitte hinterlassen Sie dabei: Kundennummer, Name des Kindes, Einrichtung und Zeitraum.
2. Bei Überweisung bitte immer Kunden- und Rechnungsnummer angeben.
3. Stützungen für die Essenversorgung der Kinder können nur gewährt werden, wenn Sie uns einen Gutschein vom Jobcenter oder Sozialamt vorlegen.
4. Reklamationen sind nur am Liefertag möglich.
5. Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein bis zum angegebenen Termin an uns zurück.
6. Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl im Internet auf unserer Homepage aufrufen, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

* Vorschlag Krippenmenüs

Unsere Kaltgerichte (nur für Schulen)

KW 49 01.12. – 05.12.2025

Mo	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^a	EG 419 kJ 100 kcal F 4,84 g GF 1,04 g KH 8,78 g Z 3,23 g EW 4,7 g SZ 1,19 g
Di	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstiwebeln, Ketchup und Senf ^{a1,a2,j}	EG 276 kJ 66 kcal F 1,9 g GF 0,76 g KH 6,48 g Z 2,26 g EW 5,56 g SZ 0,4 g
Mi	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce mit Curry-Reis-Salat und Garnitur ^{a1,cgij2,3,4,7}	EG 808 kJ 193 kcal F 1,43 g GF 0,2 g KH 40,39 g Z 6,58 g EW 3,7 g SZ 3,67 g
Do	Gebratenes Schnitzel auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^{a1,a,8}	EG 419 kJ 100 kcal F 2,94 g GF 0,34 g KH 12,73 g Z 4,07 g EW 4,97 g SZ 1,4 g
Fr	Brathering mit Zwiebeln dazu Garnitur ^{a1,a2,4,ijk,7} und Weizenbrot ^{a1,a2}	EG 691 kJ 165 kcal F 5,5 g GF 1,9 g KH 12,9 g Z 2,1 g EW 8,3 g SZ 1 g

KW 52 22.12. – 26.12.2025

Mo	
Di	
Mi	
Do	
Fr	

KW 50 08.12. – 12.12.2025

Mo	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat ^{a1,jB,C6,2,4}	EG 662 kJ 158 kcal F 11,14 g GF 3,1 g KH 10,73 g Z 3,11 g EW 3,12 g SZ 1,24 g
Di	Grießspeise dazu Beerengrütze ^{a1,a2,a3,a4,g}	EG 523 kJ 125 kcal F 3,2 g GF 2 g KH 21 g Z 214 g EW 1 g SZ 0,05 g
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^{a1,a,7}	EG 507 kJ 121 kcal F 0,9 g GF 0,25 g KH 18,02 g Z 1,71 g EW 9,69 g SZ 1,03 g
Do	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur ^{c,gij}	EG 607 kJ 145 kcal F 11,73 g GF 2,75 g KH 6,63 g Z 3,83 g EW 3,12 g SZ 0,66 g
Fr	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^{a1,cgij,8,2,3,4,7}	EG 536 kJ 128 kcal F 10,17 g GF 2,21 g KH 12,9 g Z 3,7 g EW 7,1 g SZ 0,94 g

KW 51 15.12. – 19.12.2025

Mo	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur ^{a1,cgij2,3,4,7}	EG 808 kJ 193 kcal F 1,43 g GF 0,2 g KH 40,39 g Z 6,58 g EW 3,7 g SZ 3,67 g
Di	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur ^{c,gij,B,C6,2,3,4,7}	EG 641 kJ 153 kcal F 11 g GF 3,2 g KH 9,8 g Z 2,9 g EW 3,3 g SZ 0 g
Mi	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^a	EG 419 kJ 100 kcal F 4,8 g GF 1 g KH 8,8 g Z 3,2 g EW 4,7 g SZ 1,2 g
Do	Gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat ^{a1,a2,a3,a4,fgij,4}	EG 561 kJ 134 kcal F 6,2 g GF 0,5 g KH 12,9 g Z 3,7 g EW 7,1 g SZ 0,94 g
Fr	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^{a1,acg&4}	EG 712 kJ 170 kcal F 10,17 g GF 2,21 g KH 11,47 g Z 3,13 g EW 3,73 g SZ 1,15 g

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

Nährwertangaben pro 100 g / ml:
EG - Energiegehalt, F - Fette, GF - Gesättigte Fette, KH - Kohlenhydrate, Z - Zucker, EW - Eiweiß, SZ - Salz

(A) - Alkohol; (B) - Schweinefleisch; (C) - Rindfleisch;
(1) - mit Geschmacksverstärker; (2) - mit Antioxidationsmittel;
(3) - mit Farbstoff; (4) - mit Konservierungsstoff;
(5) - mit Süßstoff; (6) - mit Phosphat; (7) - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

kennzeichnungspflichtige Allergene:

a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste;
a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse;
f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie;
j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfit 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

BURGENLAND - KÜCHE



Kinder Menüplan



**01. DEZEMBER BIS
31. DEZEMBER 2025**

Zertifiziert durch
DE ST 00148 EG
Bio-Grünstempel
ökosteife

