



# SPEISEPLAN APRIL 2025

BRG BAD VÖSLAU – GAINFARN  
 PETZGASSE 36 A-2540 BAD VÖSLAU  
 M +43 (0) 677 64 88 76 90 E [GAINFARN@MRBUFFET.AT](mailto:GAINFARN@MRBUFFET.AT)

Nachname: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_

Tag	Suppe	Menühauptspeise 1	Menühauptspeise 2	Dessert
Di 1.	Tomatencremesuppe (A, G, L)	Kartoffelgulasch mit Wurst und Gebäck (A, G)	Topfenstrudel mit Vanillesauce (A, C, G)	Fruchtsalat
Mi 2.	Rindsuppe mit Backerbsen (A, C, G, L)	Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel (A, C, G, L, M)	Mediterrane Lasagne mit Salat (A, C, G, L)	Apfelkuchen (A, C, G)
Do 3.	Maiscremesuppe (A, G, L)	gebackenes Fischfilet mit Sauce Tartare und Kartoffeln (A, C, D, G, L)	Cremespinat mit Rösti und Ei (A, C, G, L)	Obst
Fr 4.	Klare Gemüsesuppe (A, C, G, L)	Hühnerstreifen auf Zucchini-creme mit Kartoffelpüree (A, G, L)	Ebly - Zuchinipfanne mit Mozzarella (A, G, L)	Pfirsichkompott
Mo 7.	Hühnersuppe mit Nudeln (A, C, G)	Haschee-Vollkorn-Nudeln und Menüsalat mit Kürbiskernen (A, C, L, M)	Tortellini in Tomatensauce mit Parmesan (A, C, G)	Vanillejoghurt (G)
Di 8.	Rindsuppe mit Grießnockerl (A, C, G, L)	Hühnerfilet vom Grill auf Buttergemüse mit Petersilienkartoffeln (G, L)	Couscous - Gemüse - Pfanne mit Salat (A, L, M, N)	Biskuitroulade (A, C, G)
Mi 9.	Kartoffel - Gemüsesuppe (L)	Selchfleischknödel auf Tomatenkraut (A, C, G, L)	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (A, C, G)	Fruchtsalat
Do 10.	Rindsuppe mit Leberknödel (A, C, G, L)	Rindergeschnetzeltes mit Wurzelgemüse dazu Spiralnudeln (A, C, G, L)	Spinatspätzle mit Käsesauce und Salat mit Leinsamen (A, C, G)	Gugelhupf (A, C, G)
Fr 11.	Hühnersuppe mit Vollkornfrittaten (A, C, G, L)	Hühner Naturschnitzel mit Risibisi (A, C, G, L)	gebackener Karfiol mit Sauce Tartare und Menüsalat (A, C, G)	Vanillepudding (G)
Mo 14.	<b>OSTERFERIEN</b> Wir wünschen schöne Ferien!			
Di 15.				
Mi 16.				
Do 17.				
Fr 18.				
Mo 21.				
Di 22.	Rindsuppe mit Leberspätzle (A, C, G, L)	Mexikanische Penne mit Schinken in Tomatensauce (A, C, L)	Krautfleckerl, dazu Salat mit Sonnenblumenkernen (A, C, G, L)	Marillen Joghurt (G)
Mi 23.	Kürbiscresmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (A, C, F, L)	Schweinsrahmgulasch mit Vollkornpasta (A, C, G, L)	vegetarisches Chili mit Bohnen und Gebäck (A, C, L)	Kirschkuchen (A, C, G)
Do 24.	Rindsuppe mit Buchstaben (A, C, G, L)	Hühnernuggets mit Reis und Joghurt-Dip (A, C, G, L)	Gemüselaiabchen mit veganem Dip und Salat (A, F, L)	Kakaocreme (G)
Fr 25.	Rindsuppe mit Backerbsen (A, C, G, L)	Spaghetti Bolognese mit Parmesan (A, C, G, L)	Indischer Linseneintopf (A, L, M)	Vanillecreme (G)
Mo 28.	Gemüsesuppe mit Sternchen (A, C, G, L)	Fischstäbchen mit Sauerrahm Dip und Risi Bisi (A, C, D, G)	Vollkornnudelaufauf mit Bärlauch und Salat (A, C, G)	Schokokuchen (A, C, G)
Di 29.	Karfiolcremesuppe (A, G, L)	Fleischbällchen in Tomatensauce mit Vollkornnudeln (A, C, G, L)	Marillknödel mit Zimtucker und Kompott (A, C, G)	Obst
Mi 30.	Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G, L)	Hühnerragout „Esterhazy Art“ mit Kräuterreis (A, G, L)	Spaghetti in Tomaten - Oberssauce mit Rucola (A, C, G)	Topfencreme (G)

Bitte die gewünschten Speisen ankreuzen!

= Geflügelfleisch = Rindfleisch = Schweinefleisch = Fisch = Wildfleisch

Allergene													
A: Gluten	B: Krebs	C: Eier	D: Fisch	E: Erdnuss	F: Soja	G: Milch	H: Schalenfrüchte	L: Sellerie	M: Senf	N: Sesam	O: Sulfite	P: Lupine	R: Weichtiere

Änderungen vorbehalten

Wir sind ausgezeichnet: „Vitalküche“ Mittagessen in der Stufe Silber