

# S P E I S E P L A N V O N 15.6. BIS 19.6.2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Eintropfsuppe <i>C / L – vegan</i>	Ingwer-Karotten- suppe <i>G</i>	Nudelsuppe <i>A / C / L</i>	Zucchinicreme- suppe <i>G</i>	Tagessuppe <i>G</i>
Penne mit Paprika und Broccoli <i>vegan</i>	Geröstete Knödel mit Ei <i>A / G</i>	Gebratener Leberkäse mit Petersil- kartoffeln <i>A / G</i>	Schinkenrahm- Spätzle/Gemüse- Rahm Spätzle <i>A</i>	Kaiserschmarren mit Apfelmus <i>A / C</i>
Frisches Obst <i>allergenfrei</i>	Vanillepudding <i>G</i>	Bananenmich <i>G</i>	Mehlspeise <i>A / C / G</i>	Diverse Nachspeisen <i>G</i>



Die **Schulküche** der *Rudolf Steiner-Schule Wien-Mauer* verwendet zu **100% biologische Zutaten** und wird von *BIOS – Biokontrollservice Österreich kontrolliert (AT-BIO-401)* Die Allergenkennzeichnungen der beziehen sich auf das von der Wirtschaftskammer Österreich herausgegebene Merkblatt zur Lebensmittelkennzeichnung "**Die 14 Allergene**". Tagesaktuelle Allergene der Speisen bitte beim Küchenpersonal erfragen oder den Aushängen entnehmen.