



SPEISEPLAN

MAI 2026

BSZ BRUCK / LEITHA

FISCHAMENDER STRASSE 23-25 A-2460 BRUCK / LEITHA
 M +43 (0) 677 64 88 76 90 E BSZ-BRUCK@MRBUFFET.AT

NACHNAME:

VORNAME:

KLASSE:

TAG	SUPPE	MENÜHAUPTSPEISE 1	MENÜHAUPTSPEISE 2	DESSERT	OBST	GETRÄNK
Mo 4.	Rindsuppe mit Eierschöberl (A, C, G, L)	gegrilltes Hühnerfilet, Kürbiscreme, dazu Petersilienkartoffeln (A, G, L)	Krautfleckerl mit Menüsalat (A, C, G)	Beerenjoghurt (G)	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Di 5.	Brokkolicremesuppe (A, G, L)	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel (A, C, G, L, M)	Vollkorn Spaghetti in Spargelcremesauce mit Parmesan (A, C, G, L)	Apfelkuchen (A, C, G)	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Mi 6.	Rindsuppe mit Buchstaben (A, C, G, L)	Chicken Nuggets mit süß – sauer Sauce und Reis (A, C, G, F)	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Gebäck (A, C, G, L)	Biskuitrolade (A, C, G)	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Do 7.	Gemüsesuppe mit Backerbsen (A, C, G, L)	Vollkorn Spaghetti Bolognese dazu Menüsalat mit Sonnenblumenkernen (A, C, G, L)	Gemüstrudel mit Dip und Salzkartoffeln (A, C, G)	Fruchtsalat	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Fr 8.	Minestrone (A, C, G, L)	Penne mit Thunfischsauce dazu Menüsalat mit Kürbiskernen (A, C, D, G)	Nussnudeln mit Kompott (A, C, G, H)	Erdbeerkuchen (A, C, G)	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Mo 11.	Linsensuppe (G, L)	Putenfilet mit Kartoffelpüree und Menüsalat mit Sonnenblumenkernen (A, C, G, L)	Gemüselaiichen mit Tsatsiki und Menüsalat mit Sonnenblumenkernen (A, C, G)	Kirschkuchen (A, C, G)	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Di 12.	Bärlauchcremesuppe (G)	Schinkenleckerl dazu Salat, mit Kernöl und Sesam (A, C, G, L, N)	Indischer Gemüseeintopf mit Reis (A, C, G)	Ananaskompott	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Mi 13.	Rindsuppe mit Nudeln (A, C, G, L)	Hühnerschnitzel mit Reis und Preiselbeeren (A, C, G, L)	Gemüse – Spätzlepfanne mit Menüsalat, Sonnenblumenkernen (A, C, G)	Schokokuchen (A, C, G)	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Do 14.	FEIERTAG		FEIERTAG			
Fr 15.	SCHULAUTONOM		SCHULAUTONOM			
Mo 18.	Gemüsecremesuppe (A, C, G)	Jägerschnitzel mit Vollkornnudeln (A, C, G)	Apfelstrudel mit Vanille - Zimtsauce (A, C, G)	Kakaorolade (A, C, G)	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Di 19.	Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G, L)	Hühner – Rahmgeschnetzeltes mit Kräutern und Reis (A, C, G)	Rahmspinat mit Rösti und Ei (A, C, G)	Fruchtsalat	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Mi 20.	Eierflockensuppe (A, C, L)	gebackenes Fischfilet mit Limettenreis und frischer Minze (A, C, D, G, L)	Rucola – Ravioli in Tomaten – Basilikumsauce mit Salat (A, C, G)	Erdbeerjoghurt (G)	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Do 21.	Bohnensuppe (A, G, L)	Bratwürstel mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A, L, M)	Wok Gemüse mit Reis (F, L)	Pfirsichkompott	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Fr 22.	Leberknödelsuppe (A, C, G, L)	Kalbsrahmgulasch mit Spätzeln (A, C, G, L)	Vollkorn Spaghetti al Pesto mit Mozzarella und Tomaten (A, G, L)	Käsekuchen (A, C, G)	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Mo 25.	FEIERTAG		FEIERTAG			
Di 26.	Klare Gemüsesuppe (L)	Gebackene Hühnerstreifen auf Salat mit Pizzabrot (A, C, G, L)	Topfenpalatschinken mit Fruchtkompott (A, C, G)	Joghurt mit Honig (G)	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Mi 27.	Rindsuppe mit Backerbsen (A, C, L)	Burgunder Rindsbraten mit Vollkornteigwaren (A, C, G, L)	Gemüselaiichen mit Dip und Salat (A, C, G, L)	Obstschnitte (A, C, G)	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Do 28.	Spargelcremesuppe (A, C, G, L)	Hühnerfilet in Knoblauchsauce mit Reis (A, G, L)	Vollkornpaghetti „Gemüsebolognese“ mit Parmesan (A, C, G, L)	Stracciatella - Joghurt (G)	diverse Sorten	Höllinger 0,2l
Fr 29.	Grießnockersuppe (A, C, G, L)	Schweinefiletgeschnetzeltes, Spargelcreme mit Petersilienkartoffeln (A, C, G, L)	Spinatstrudel mit Dip und Salat (A, C, G, L)	Vanillecreme (G)	diverse Sorten	Höllinger 0,2l

HÜHNERFLEISCH

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