WOCHENPLAN FÜR DIE HTL-MENSA VOM 3.11. BIS 6.11. 2026

Menü 1 für SchülerInnen: € 8,30 – Lehrpersonen und externe Gäste € 9,80

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Klare Suppe mit Backerbsen (AC) **** Curryrahm-geschnetzeltes mit Gemüsereis	Rote Linsen-Kokossuppe (L) **** Mailänder Schnitzel von der Pute mit Nudeln und Chinakohlsalat (ACG)	Klare Suppe mit Grießnockerl (ACG) **** Jägerschnitzel mit Pilzrahmsauce, Spätzle und Speckbohnen (ACG)	Karfiol-cremesuppe (GL) **** Gebackener Alaska Seelachs mit Kartoffeln, Salat und Sauce Tartare (ACDM)

Menü 2 für SchülerInnen: € 7,90 – Lehrpersonen und externe Gäste € 9,20

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Klare Suppe mit Backerbsen (AC) **** Spaghetti „Carbonara“ mit Salat (ACGM)	Rote Linsen-Kokossuppe (L) **** Berner Würstel mit Pommes und Salat (GM)	Klare Suppe mit Grießnockerl (ACG) **** Hackbraten mit Kartoffelpüree, Pfefferrahm und Salat (ACGM)	Karfiol-cremesuppe (GL) **** Knödelgröstl mit Speck, Ei und Krautsalat (ACGM)

Menü 3 für SchülerInnen: € 7,90 – Lehrpersonen und externe Gäste € 9,20

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Klare Suppe mit Backerbsen (AC) **** Kasnocken mit brauner Butter und Salat (ACG)	Rote Linsen-Kokossuppe (L) **** Gemüsestrudel mit Salat und Sauerrahmdip (ACGM)	Klare Suppe mit Grießnockerl (ACG) **** Burrito-Bowl mit Chili sin Carne und Dip (AGM)	Karfiol-cremesuppe (GL) **** Kaiserschmarrn mit Apfelmus (ACG)

A= GLUTENHALTIGES GETREIDE B=KREBSTIERE C=EIER D= FISCH E=ERDNÜSSE F=SOJA
G=MILCH UND LAKTOSE H=SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE) L=SELLERIE M=SENF N=SESAM O=SULFITE P=LUPINIEN R=WEICHTIERE