














	Mittagessen	Abendessen
Sonntag		18 - 19 Uhr: Frankfurter mit Gulaschsaft, Senf, Kren, Ketchup (G/S/C), Semmeln
Montag	I: Klare Gemüsesuppe mit Fadennudeln (G/E/L) ★★★ I: Knoblauchbraten mit Semmelrolle, Brokkoli (G/E/M) ★★★ II: Dinkelspiralen mit Spinat und Schafkäse (G/E/M) ★★★  Kirschdessert (M) 	Toast (G/M) ★★★ Vollkorn-Vegi-Gemüse-Toast (G/M) 
Dienstag	I: Backerbsensuppe (G/E/M/L) ★★★ I: Gebackenes Schweinsschnitzel mit Erbsenreis, Preiselbeeren (G/E/M/C) ★★★ II: Kartoffelrösti "Caprese" mit Tomaten und Mozzarella (G/M) ★★★  Heidelbeerkuchen (G/E/M)	Aufschnittplatte (Wurst, Schinken, Käse, Aufstriche, Gemüse garnitur) (G/M/H) ★★★ Käsevariation (Weintrauben, Nüsse, Edamer, Bergbaron, Camembert) (M/H) und Gebäck
Mittwoch	I: Kürbiscremesuppe (M) ★★★  I: Bunte Nudelpfanne (G/L) ★★★  II: Cremiges Pilzrisotto, Parmesan (M/C) ★★★  Obstkorb mit Nüssen (H) 	Leberkäsesemmel, Senf, Ketchup (G/S/C) ★★★ Semmel mit Gemüseschnitzel, Salatblatt (G/M) 
Donnerstag	I: Klare Suppe mit Brunoisegemüse und Eierschöberl (G/E/L) ★★★ I: Rindsragout mit Karottenwürfeln, Kroketten, Kaisergemüse (G/M) ★★★  II: Bulgur-Kokos-Gemüsepfanne (A/O) ★★★  Coupe Dänemark (Vanilleeis mit Schokosauce) (M)	I: Tomate-Mozzarella (M/C)  I: Thunfischsalat mit Ei (F/E) ★★★ II: Nudel-Majonäse-Salat (G/E/S) und Vollkorngebäck, Ciabattaweckerl
Freitag	I: Leberknödelsuppe (G/E/M/L) ★★★ I: Penne mit Sugo Bolognese, Parmesan (G/M/C) ★★★ II: Gnocchi mit Röstgemüse (G/L)  Knuspi (G/M/O/H) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;"><b>GUT ZU WISSEN!</b></p> <p>WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Schwein</li> <li>Rind</li> <li>Huhn ✓</li> <li>Frischfleisch: Freiland, 80% ✓</li> <li>Frischeier: BIO 20% ✓</li> <li>Frische Konsummilch</li> <li>Sauerrahm</li> <li>Joghurt</li> <li>Fruchtjoghurt</li> <li>Topfen</li> <li>Schlegelobers</li> <li>Crème fraîche</li> <li>Käse: 80%</li> </ul> <p><small>Fleisch: Österreich = 3 x AT (gebührenpflichtig/geschlachtet) Milch: Österreich = 2 x AT (geprobenwertbelegt) Eier: ✓ ABA Gütesiegel ✓ ABA Garam Region ✓</small></p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;"><b>GUT ZU WISSEN!</b></p> <p>WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Putze: EU (Filet/Brust), Ungarn</li> <li>Butter: EU</li> <li>Käse: EU, 10%</li> </ul> </div> </div>

Unser monetärer Bioanteil der Lebensmittel beträgt derzeit 10%.  
 Unser Bioteilsortiment ist von der Kontrollstelle AT-Bio-301 zertifiziert.



**Täglich frisches Obst sowie großes Frühstücks- und Salatbuffet!**

(Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Köchinnen!)



Vormittagsjause: Beim Frühstück richten und in die Schule mitnehmen.

**ALLERGENE:** A=Sesam, C=Schwefeldioxid/Sulfit, E=Eier, F=Fisch, G=glutenhaltiges Getreide, H=Schalenfrüchte, K=Krebstiere, L=Sellerie, M=Milch, N=Erdnüsse, O=Soja, S=Senf, U=Lupinen, W=Weichtiere

**Brot und Gebäck = G/M/H/N/O/A**

**Wir wünschen einen guten Start und viel Erfolg in der Schule!**

für die Küchenleitung:  
Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung  
Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!