

	Mittagessen	Abendessen
Montag	Zucchini-cremesuppe mit Kartoffelwürfeln (M) ★★★ I: <b>Gebackenes Dorschfilet mit Zitronencouscous, Babykarotten</b> (F/G/E) ★★★ II: <b>Spinatknödel auf Käsesauce</b> (G/E/M) ★★★ Beerencreme (M)	Hot dog (G/S/C) ★★★ Semmel mit Grillkäse, Salatblatt (G/M)
Dienstag	Klare Suppe mit Buchstaben (G/E/L) ★★★ I: <b>Schweinsrückensteak, Butterreis, Gemüse Mischung, Kräuterbutter</b> (M) ★★★ II: <b>"Adria"-Schupfnudeln mit Grillgemüse</b> (F/G/E/M) ★★★ Fruchtsalat "Exotic"	Grenadiermarsch (G/E) ★★★ Gemüsegröstl (L) und Blattsalat
Mittwoch	Tomatensuppe mit Weißbrot (G) ★★★ I: <b>Vollkorn-Spaghetti mit Sauce Carbonara, Parmesan</b> (G/M) ★★★ II: <b>Getreidegratin (Grünkern, Hirse), Kräuterdip</b> (G/E/M) ★★★ Schokowürfel (G/E/M/H/N/O)	Belegte Weckerl (Wurst, Schinken, Käse, Paprika, Ei) (G/E/M) ★★★ Käseweckerl (G/M)
Donnerstag	Klare Gemüsesuppe mit Kräuterfrittaten (G/E/M/L) ★★★ I: <b>Lasagne</b> (G/E/M/C) ★★★ II: <b>Käsespätzle</b> (G/E/M) ★★★ Obst	Grießschmarrn, Pfirsichkompott (G/M) ★★★ Aufstriche, Essiggurkerl (M/C) Vollkorngebäck
Freitag	Geröstete Haferflockensuppe mit Karotten (G/L) ★★★ I: <b>Pikantes Schweinsragout mit Curry und Erbsen, Basmatireis</b> (G) ★★★ II: <b>Topfen-Grießknödel auf Erdbeerspiegel</b> (G/E/M) ★★★ Marmorkuchen (G/E/O) ★★★ 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 style="font-size: small;">WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Schwein</li> <li>Rind</li> <li>Huhn ✓</li> <li>Frischeier: Freiland, 80% I</li> <li>Frischeier: BIO 20% ✓</li> <li>Frische Konsummilch</li> <li>Sauerrahm</li> <li>Joghurt</li> <li>Fruchtjoghurt</li> <li>Topfen</li> <li>Schlagobers</li> <li>Crème fraîche</li> <li>Käse: 90%</li> </ul> <p style="font-size: x-small;">Fleisch: Österreich = 3 x AT (geboren/gebildet/geschlachtet)                      Milch: Österreich = 2 x AT (geboren/verarbeitet)                      Bio: ✓ AMA Gütesiegel: ✓ AMA Genuss Region: ✓</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;"><b>GUT ZU WISSEN!</b></p> <p style="font-size: small;">WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pute: EU (Filet/Brust), Ungarn</li> <li>Butter: EU</li> <li>Käse: EU, 10%</li> </ul> </div> </div>

**Unser monetärer Bioanteil der Lebensmittel beträgt derzeit rund 4 %.**  
**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**

**GUTEN APPETIT!**

für die Küchenleitung:  
Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung  
Verena Maria Thurner, M.Sc

*Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!*