

| | Mittagessen | Abendessen |
|------------|--|--|
| Montag | Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl (G/E/M/L)  ★★★ I: Spaghetti mit Tomatensauce (G/C)  ★★★ II: Adria-Schupfnudeln mit Thunfisch und Gemüse (F/G/E/M)  ★★★ Schokopudding mit Schlagobers (M) | Grenadiermarsch (G) ★★★ Gemüsegröstl (G/L)  und Blattsalat |
| Dienstag | Klare Gemüsesuppe mit Fadennudeln (G/L) ★★★ I: Gebackenes Schnitzerl vom Schwein in Cornflakes-Panade, Sesamkartoffeln, Babykarotten (G/E/M/A/C) ★★★ II: Gemüsereis mit Ei (E)  ★★★ Pfirsichkuchen (G/E/M) | Heiße Würstel, Senf, Ketchup, Kren (M/S/C) und Brot, Jourcebäck |
| Mittwoch | Erbsencremesuppe (M)  ★★★ I: Putenspieß mit Butterreis und Letscho (M/C) ★★★ II: Kichererbsen-Curry mit Kürbis und Reis (G)  ★★★ Obstsalat  | Toast (G/M) ★★★ Vollkorntoast mit Paprika  und Käse (G/M) |
| Donnerstag | Buchstabensuppe (G/E/L) ★★★ I: Pikantes Schweinsragout mit Champignons und Speck, Makkaroni, Eurogemüse (G) ★★★ II: Brokkoli und Karfiol in Kräuterbutterbrösel (G)  ★★★ Müslikuchen (G/E/H)  | Tagessuppe (G/E/L) Germknödel mit Vanillesauce (G/E/M) |
| Freitag | Frittatensuppe (G/E/M/L)  ★★★ I: Augsburg, Püree, Erbsen (G/E/M/C) ★★★ II: Apfelnockerl mit Preiselbeerschaum (G/M)  ★★★ Knoppers (G/M/O/H) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>GUT ZU WISSEN!</p> <p>WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:</p> <ul style="list-style-type: none"> Schwein Rind Huhn Frischeier: Freiland, 80% Frischeier: BIO 20% Frische Konsummilch Sauerrahm Joghurt Fruchijoghurt Topfen Schlagobers Butter Crème fraîche Käse: 80% </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>GUT ZU WISSEN!</p> <p>WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pute: EU (Fleisch) Käse: EU, 40% Kondensmilch: EU Milch und alle Milchprodukte: EU, LAKTOSEFREI </div> |



Folgendes Produktsortiment ist Bio:
Nudeln, Lasagneblätter, Suppeneinlagen aus Teigwaren, Kaffeebohnen, Roggenbrot

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!