

	Mittagessen	Abendessen																																													
Montag	Leberknödelsuppe (G/E/M/L) ★★★ I: Pikantes Reisfleisch (G) ★★★ II: Brokkoli-Kartoffel-Gratin (E/M)  ★★★ Stracciatellacreme (M/O) 	Saure Wurst fein garniert mit Ei, Paprika, Zwiebel, Radieschen, Vogerlsalat (E/C) und Vollkorngebäck/Brot																																													
Dienstag	Klare Gemüsesuppe mit Fadennudeln (G/E/L) ★★★ I: Pizza nach Art des Hauses (G/E/M/C) ★★★ II: Vollkornpizza "Margarita", Joghurdip (G/E/M/C)  ★★★ Schokomousse mit Schlagobers (M)	Kotelettsemmel (G/C) ★★★ Weckerl mit Gemüseschnitzerl und Salatblatt (G/E/M) 																																													
Mittwoch	Käsecremesuppe, Croutons (G/M/C)  ★★★ I: Gegrillte Putenstreifen auf buntem Salatteller, Dressing, Kernöl, Toastbrot (G/M)  ★★★ II: Kürbis-Kichererbsen-Curry, Basmatireis (G)  ★★★ Karottenkuchen (G/E/H) 	Fleischtortellini, Tomatensauce (G/E/M/C) ★★★ Tortellini mit Spinat und Ricotta, Tomatensauce (G/E/M/C)  und Endiviensalat																																													
Donnerstag	Apfel-Sellerie-Suppe (M/L)  ★★★ I: Faschierter Braten, Püree, Babykarotten (G/E/M/S/C) ★★★ II: Dinkelnudeln mit Pesto (G/E/M/H)  ★★★ Obstsalat 	Rührei mit Speck, Jungzwiebel (E)  und Salat, Mühlenbrot																																													
Freitag	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles (G/E/L) ★★★ I: Spaghetti Carbonara, Parmesan (G/M) ★★★ II: Hirseauflauf mit Karfiol und Sonnenblumenkernen (M)  ★★★ Biskuitroulade (G/E) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 <p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> <table border="0"> <tr> <td>Schwein</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Rind</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Huhn</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Pute</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Freiland Eier</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Frischmilch</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Käse</td> <td></td> <td>90%</td> </tr> <tr> <td>Crème fraiche</td> <td></td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td> <td></td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>90%</td> </tr> </table> <p><small>Fleisch: Österreich 2x AT (geboren/gemästet/geschlachtet) Milch: Österreich 2x AT (gemolken/verarbeitet)</small></p>	Schwein		100%	Rind		100%	Huhn		100%	Pute		100%	Freiland Eier		100%	Frischmilch		100%	Sauerrahm / Topfen / Schlagobers		100%	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt		100%	Butter		100%	Käse		90%	Crème fraiche		50%	Laktosefreier Milch (-produkte)		10%			10%			50%			90%
Schwein		100%																																													
Rind		100%																																													
Huhn		100%																																													
Pute		100%																																													
Freiland Eier		100%																																													
Frischmilch		100%																																													
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers		100%																																													
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt		100%																																													
Butter		100%																																													
Käse		90%																																													
Crème fraiche		50%																																													
Laktosefreier Milch (-produkte)		10%																																													
		10%																																													
		50%																																													
		90%																																													



Folgendes Produktsortiment ist Bio:

Nudeln, Lasagneblätter, Suppeneinlagen aus Teigwaren - ausgenommen glutenfrei, 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!