

	Mittagessen	Abendessen																								
Montag	Klare Suppe mit Nudeln (G/E/L) ★★★ I: Grillwürstel, Bratkartoffeln, Mischgemüse (G/M/S) Schwarzbrot ★★★ II: Knödel mit Ei (G/E/M) ★★★ Orangen-Zimt-Dessert (M) ★★★	Pulled Pork-Burger (G/E/M/S/C) ★★★ Gemüseburger (G/E/M)																								
Dienstag	Brokkolicremesuppe (M) ★★★ I: Wiener Schnitzel vom Schwein, Reis, Karottenscheiben (G/E/M/C) ★★★ II: Lauchrisotto mit Parmesanspänen (M/C) ★★★ Joghurtcreme mit Himbeeren (M) ★★★	Germknödel, Vanillesauce (G/E/M) ★★★ Tagessuppe (M)																								
Mittwoch	Klare Suppe mit Dinkelvollkorn-Eintopf (G/E/L) ★★★ I: Makkaroni mit Fleischsugo, Parmesan (G/M/C) ★★★ II: Gemüsestrudel mit Rahmdip (G/E/M) ★★★ Marmorkuchen (G/E/M)	Grenadiermarsch (G) ★★★ Gemüsegröstl (G/L) mit Endiviensalat																								
Donnerstag	Kürbissuppe mit Brotwürfel (G/M) ★★★ I: Rindsragout, Semmelschnitte, Birne mit Preiselbeeren (G/E/M/C) ★★★ II: Vollkorn-Zwiebelkuchen (G/E/M) ★★★ Mandarinen	Krampusjause (M/E/S/C) (Geselchtes, Gebratenes, Wurst, Schinken, Käse, Ei, Kürbiskernaufstrich, Bratlaufstrich) und Brot/Gebäck																								
Freitag	Klare Suppe mit Backerbsen (G/E/M/L) ★★★ I: Pikante Kräuter-Käsespätzle mit Röstzwiebeln (G/E/M) ★★★ II: Ofenkartoffel mit Kräutersauce (M) ★★★ Müsliriegel (G/M/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	<p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> <table border="1"> <tr><td>Schwein</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Rind</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Huhn</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Pute</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Freilandeier</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Frischmilch</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Butter</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Käse</td><td>90% 10%</td></tr> <tr><td>Crème fraîche</td><td>50% 50%</td></tr> <tr><td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td><td>10% 90%</td></tr> </table> <p><small>Fleisch: Österreich 3e AT (geboren/ernährt/gezüchtet) Milch: Österreich 2e AT (gemolken/verarbeitet)</small></p>	Schwein	100%	Rind	100%	Huhn	100%	Pute	100%	Freilandeier	100%	Frischmilch	100%	Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	100%	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	100%	Butter	100%	Käse	90% 10%	Crème fraîche	50% 50%	Laktosefreier Milch (-produkte)	10% 90%
Schwein	100%																									
Rind	100%																									
Huhn	100%																									
Pute	100%																									
Freilandeier	100%																									
Frischmilch	100%																									
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	100%																									
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	100%																									
Butter	100%																									
Käse	90% 10%																									
Crème fraîche	50% 50%																									
Laktosefreier Milch (-produkte)	10% 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!