

	Mittagessen	Abendessen																																													
Montag	Brokkolicremesuppe (M)  ★★★ I: Makkaronifleisch vom Rind (G) ★★★ II: Vollkornteigwaren mit Käsesauce (G/M)  ★★★ Winterlicher Eisbecher mit Kekscrumble (G/E/M)	Saure Extrawurst mit Zwiebel und Ei (E/C) ★★★ Käseplatte garniert (E/M)  [Bitte beim Mittagessen anmelden!] und Gebäck																																													
Dienstag	Rote Linsen-Kokos-Suppe  ★★★ I: Steirer-Döner mit Hühnerfleisch, Dressing (G/M/A) ★★★ II: Vegi-Döner (G/M)  ★★★ Schoko-Nuss-Guglhupf (G/E/M/H/O)	Süßes Abendbuffet: Kaiserschmarrn (G/E/M) Grießschmarrn (G/M) Topfenknödel (G/E/M) und Kompott																																													
Mittwoch	Jause für Abreise beim Frühstück bitte selber richten!	<u>Anreise (18 - 19 Uhr):</u> Frankfurter mit Gulaschsaft, Senf, Ketchup, Kren (G/S/C), Semmeln																																													
Donnerstag	Klare Suppe mit Buchstaben (G/L) ★★★ I: Karreebraten mit Semmelschnitte, Sauerkraut (G/E/M) ★★★ II: Kichererbsencurry mit Basmatireis (G)  ★★★ Waldfruchtdessert (M) 	Tortellini (G/E/M) ★★★ Tortelloni (G/E/M)  [Bitte beim Mittagessen anmelden!] mit Tomatensauce (G) und Chinakohlsalat																																													
Freitag	Krenschaumsuppe mit Brotwürfeln (G/M/C)  ★★★ I: Penne mit Sauce Bolognese, Parmesan (G/E/M) ★★★ II: Karfiol mit Kräuterbutterbrösel und gehacktem Ei (G/E)  ★★★ Müsliriegel (G/M/O) ★★★ 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 / Schlegobers</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 fraîche</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 / Schlegobers		100%	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt		100%	Butter		100%	Käse		90%	Crème fraîche		50%	Laktosefreier Milch (-produkte)		10%			10%			50%			90%
Schwein		100%																																													
Rind		100%																																													
Huhn		100%																																													
Pute		100%																																													
Freiland Eier		100%																																													
Frischmilch		100%																																													
Sauerrahm / Topfen / Schlegobers		100%																																													
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt		100%																																													
Butter		100%																																													
Käse		90%																																													
Crème fraîche		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/O/A

Gute Heimfahrt allen abreisenden SchülerInnen und viel Erfolg den neu eingetroffenen Lehrlingen!

für die Küchenleitung:
Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung
Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!