

	Mittagessen	Abendessen																																										
Montag	Italienische Tomatencremesuppe, Basilikumcroutons (G/M) ★★★ I: Berner Würstel mit Pommes, Gemüse Mischung (M/C) ★★★ II: Gemüserisotto mit Parmesanspänen (E/M/L/C) ★★★ Marmorkuchen (G/E/O)	Belegte Weckerl mit Gemüse garnitur und Eischeiben (G/E/M/A) ★★★ Vegetarisch belegte Weckerl (G/E/M/A) [Bitte beim Mittagessen anmelden!]																																										
Dienstag	Haferflockensuppe mit Karotten und Sellerie (G/L) ★★★ I: Champignonschnitzel vom Huhn, Butternockerl, Erbsen (G/E/M) ★★★ II: Apfelnockerl mit Preiselbeerschaum (G/E/M) ★★★ Erdbeerdessert (M)	Spiralen mit Gemüsesugo (G/L) und Blattsalat																																										
Mittwoch	Gebundene Gemüsesuppe (L) ★★★ I: Kaspressknödeln mit Kräuterrahmsauce (G/E/M) ★★★ II: Gemüsespätzle (G/M/L) ★★★ Exotischer Obstkorb	Toast (G/M/C) ★★★ Vegi-Vollkorntoast mit Paprika (G/M/C) [Bitte beim Mittagessen anmelden!]																																										
Donnerstag	Klare Gemüsesuppe mit Einlage (G/E/L) ★★★ I: Gebackenes Schweinsschnitzel mit Reis und Preiselbeeren (G/E/C) ★★★ II: Reispfanne mit Röstgemüse ★★★ Vitaminshake	Germknödel mit Vanillesauce (G/M) ★★★ Aufstriche (M/S/O/A), Gemüse, Brot [Bitte beim Mittagessen anmelden!]																																										
Freitag	Klare Suppe mit Backerbsen (G/E/M/L) ★★★ I: Chili con carne mit Hörnchen und Weißbrot (G) ★★★ II: Eiernudeln mit Paprika und Jungzwiebel (G) ★★★ Kuchenvariation (G/E/M/H/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 Wir wissen wo unser Essen herkommt! <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> <td></td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Crème fraiche</td> <td></td> <td>50%</td> <td></td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td> <td></td> <td>10%</td> <td></td> <td>90%</td> </tr> </table> <p><small> Fleisch: Österreich 24 AT (geboren/gemästet/geschlachtet) Milch: Österreich 24 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%		10%	Crème fraiche		50%		50%	Laktosefreier Milch (-produkte)		10%		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%		10%																																								
Crème fraiche		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/O/A

GUTEN APPETIT!

für die Küchenleitung:
Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung
Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!