

	Mittagessen	Abendessen																																				
Montag	Klare Suppe mit Fadennudeln (G/L) ★★★ I: Seehecht Müllerinnen-Art, Basmati-Gemüse-Reis (F/G/L) ★★★ II: Krautfleckerl (G) ★★★ Heidelbeerjoghurt mit Sahnehäubchen und Schokostreusel (M/O)	Aufstrichteller (M/S/C) (Liptauer, Leberaufstrich, Verhackert, Gemüseaufstrich, Sauergemüse) und Mühlenbrot																																				
Dienstag	Erbsen-Kartoffel-Suppe ★★★ I: Knoblauchbraten, Sauerkraut, Semmelrolle (G/E/M) ★★★ II: Eblyweizen mit Spinat und Schafkäse (G/M) ★★★ Exotischer Obstsalat	Schnitzelsemmel mit Salatblatt (G/E/C) ★★★ Semmel mit Gemüseschnitzel und Salatblatt (G/E/M/L) [Bitte beim Mittagessen anmelden!]																																				
Mittwoch	Kresseschaumsuppe (M) ★★★ I: Penne mit Fleischsugo (G/E/M/C) ★★★ II: Geratener Reis mit Gemüse und Ei (E/L) ★★★ Schokokuchen (G/E/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 <p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> <table border="1"> <tr><td>Schwein</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Rind</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Huhn</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Pute</td><td>EU</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Freiland Eier</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Frischmilch</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Butter</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Käse</td><td>90% AT</td><td>10% EU</td></tr> <tr><td>Crème fraîche</td><td>50% AT</td><td>50% EU</td></tr> <tr><td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td><td>10% AT</td><td>90% EU</td></tr> </table> <p><small>Fleisch: Österreich 2x AT (geboren/gerichtet/geschlachtet) Milch: Österreich 2x AT (gerollt/verarbeitet)</small></p>	Schwein	AT	100%	Rind	AT	100%	Huhn	AT	100%	Pute	EU	100%	Freiland Eier	AT	100%	Frischmilch	AT	100%	Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	AT	100%	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	AT	100%	Butter	AT	100%	Käse	90% AT	10% EU	Crème fraîche	50% AT	50% EU	Laktosefreier Milch (-produkte)	10% AT	90% EU
Schwein	AT	100%																																				
Rind	AT	100%																																				
Huhn	AT	100%																																				
Pute	EU	100%																																				
Freiland Eier	AT	100%																																				
Frischmilch	AT	100%																																				
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	AT	100%																																				
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	AT	100%																																				
Butter	AT	100%																																				
Käse	90% AT	10% EU																																				
Crème fraîche	50% AT	50% EU																																				
Laktosefreier Milch (-produkte)	10% AT	90% EU																																				



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!