

	Mittagessen	Abendessen																																				
Montag	Gemüsecremesuppe (M)  ★★★ I: Käsespätzle pikant (G/E/M)  ★★★ II: Makkaroni-Thunfisch-Auflauf (F/G/E/M)  ★★★ Heidelbeer-Buttermilchshake (M) 	Heiße Würstel, Senf, Kren (M/S/C) (Käsekrainer, Rostbratwürstel, Frankfurter) und Semmel/Brot																																				
Dienstag	Grießsuppe (G/E/L)  ★★★ I: Rindsbraten, Spiralen (G/L/C) ★★★ II: Gemüsestrudel und -laibchen, Rahmdip (G/M/L)  ★★★ Heiße Liebe mit Schlagobers (M)	Saure Extrawurst (C) ★★★ Käseplatte (M) [Bitte beim Mittagessen anmelden]  und Brot																																				
Mittwoch	Klare Gemüsebouillon mit Kaspresknödeln (G/E/M/L)  ★★★ I: Chili con carne, Hörnchen (G) ★★★ II: Brokkoligratin (E/M)  ★★★ Stracciatellajoghurt (M/O) 	<u>Ausgabe im "Chilli" (17:00-17:30 Uhr):</u> Leberkäsesemmel (G/S/C) ★★★ Semmel mit Grillkäse (G/M)  ★★★ [Bitte beim Mittagessen anmelden!] Orangen- oder Holundersaft																																				
Donnerstag	Geeiste Gurkensuppe (M)  ★★★ Warmes Buffet (G/E/M/F/L) ★★★ Süße Variation (G/E/M/H/N/O)	Grießschmarrn mit Zwetschenröster und Apfelmus (G/M) 																																				
Freitag	Backerbsensuppe (G/E/M/L) ★★★ I: Reisfleisch (G/C) ★★★ II: Spinatknödel mit Rahmsauce (G/E/M)  ★★★ Müsliriegel (G/M/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	<div style="text-align: center;">  <p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> </div> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Schwein</td> <td></td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Rind</td> <td></td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Huhn</td> <td></td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Pute</td> <td></td> <td>EU 100%</td> </tr> <tr> <td>Freiland Eier</td> <td></td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Frischmilch</td> <td></td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td> <td></td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td> <td></td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td></td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Käse</td> <td></td> <td>90% AT </td> </tr> <tr> <td>Crème fraîche</td> <td></td> <td>50% AT </td> </tr> <tr> <td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td> <td></td> <td>10% AT </td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Fleisch: Österreich 3x AT (geboren/gemästet/geschlachtet) Milch: Österreich 2x AT (geboren/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	Crème fraîche		50% AT	Laktosefreier Milch (-produkte)		10% AT
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																																				
Crème fraîche		50% AT																																				
Laktosefreier Milch (-produkte)		10% AT																																				



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!