

	Mittagessen	Abendessen																																				
Mittwoch	<p>Pastinakencremesuppe (M)                       ★★★</p> <p>I: <b>Gegrillter Leberkäse mit Püree und Karottenscheiben (C)</b>                      ★★★</p> <p>II: <b>Eblyweizen mit Blattspinat und Fetakäse (G/M)</b>                       ★★★                      Schokomousse (M)</p>	<p><b>Tagessuppe (M)</b>                      und Brot                      ★★★</p> <p><b>Germknödel mit Vanillesauce (G/M)</b>                      [Bitte beim Mittagessen anmelden!]</p>																																				
Donnerstag	<p>Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles (G/E/L)                      ★★★</p> <p>I: <b>Spaghetti/Vollkornspaghetti Napoli, Parmesan (G/E/M)</b>                      ★★★</p> <p>II: <b>Gemüseplatte mit Kräuterbutterbrösel (G/M)</b>                       ★★★                      Himbeer-Topfen-Dessert (M) </p>	<p><b>Frankfurter, Senf, Ketchup, Kren (S/C)</b>                      und Semmeln                      ★★★</p> <p><b>Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (M)</b>                      [Bitte beim Mittagessen anmelden!]                      und Blattsalat</p>																																				
Freitag	<p>Haferflockensuppe mit Karotten (G)                       ★★★</p> <p>I: <b>Pikantes Schweinsragout mit Curry, Erbsenreis (G)</b>                      ★★★</p> <p>II: <b>Gnocchi mit Pilzrahmsauce (G/M)</b>                       ★★★                      Obstkorb mit Nüssen (H)                       ★★★                      für die Abreise: Käsestangerl</p>	<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 3a AT (gaborengemäßbeschränkt)                      Milch: Österreich 2a AT (gemäss Verbotstafel)</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!