

	Mittagessen	Abendessen																								
Montag	Leberknödelsuppe (G/E/L) ★★★ I: Vegi-Laibchen mit Kräuterrahmdip (G/E/M) ★★★  II: Pikanter Thunfisch-Makkaroni-Auflauf (F/G/E/M) ★★★ Pfirsichkuchen (G/E)	Tortellini mit Tomatensauce (G/E/M) ★★★ Tortelloni mit Spinat-Ricotta (E/G/M) und Eisbergsalat																								
Dienstag	Kartoffelrahmsuppe (M) ★★★ I: Pizza nach Art des Hauses (G/M) ★★★ II: Vollkornpizza Margarita (G/M)  Waldbeerjoghurt (M)	Aufschnittplatte (E/M/C) mit Schinken, Braten, Käse, Eiern, Gemüse, Aufstrichen und Kastenbrot																								
Mittwoch	Klare Suppe mit Fadennudeln (G/L) ★★★ I: Naturschnitzel vom Schwein mit Champignonsauce und Erbsenreis (M/C) ★★★ II: Karfiol und Brokkoli in Kräuter-Butter-Brösel mit Ei (G/E/M) ★★★  Schokopudding mit Schlagobers (M)	Toast, Ketchup, Majonäse (G/E/S)																								
Donnerstag	Klare Gemüsesuppe mit Schöberl (G/E/L) ★★★ I: Rindsbraten nach Burgunder Art, Rotkraut und Krokette (G/M/L/S) ★★★ II: Vollkornspaghetti mit Frischkäse, Rucola und Cherrytomaten (G/M) ★★★  Äpfel, Bananen, Weintrauben, Orangen	Nudel-Gemüse-Pfanne mit Faschiertem (G/L) und Endiviensalat  <i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i>																								
Freitag	Rote Linsen-Suppe ★★★ I: Augsburger mit Kartoffeln, Brokkoli, Karotten, Fisolen ★★★ II: Lauchrisotto mit Parmesanspänen (E/M/C)  Müslikuchen (G/E/M/H) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">herkommt!</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Schwein</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Rind</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Huhn</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Pute</td> <td>EU 100%</td> </tr> <tr> <td>Freilandeler</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Frischmilch</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Käse</td> <td>80% AT 20% EU</td> </tr> <tr> <td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td> <td>100% AT</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Flitzsch, Österreich 46, AT (gebirgsregionale/geschmack) Misch, Österreich 2xAT (gerinsten/verarbeit)</small></p>	herkommt!		Schwein	AT 100%	Rind	AT 100%	Huhn	AT 100%	Pute	EU 100%	Freilandeler	AT 100%	Frischmilch	AT 100%	Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	AT 100%	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	AT 100%	Butter	AT 100%	Käse	80% AT 20% EU	Laktosefreier Milch (-produkte)	100% AT
herkommt!																										
Schwein	AT 100%																									
Rind	AT 100%																									
Huhn	AT 100%																									
Pute	EU 100%																									
Freilandeler	AT 100%																									
Frischmilch	AT 100%																									
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	AT 100%																									
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	AT 100%																									
Butter	AT 100%																									
Käse	80% AT 20% EU																									
Laktosefreier Milch (-produkte)	100% 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!