

	Mittagessen	Abendessen																																	
Montag	Sellerie-Apfel-Suppe (M/L) ★★★ I: Schweinsragout mit Karotten, Erbsen und Bandnudeln (G/S) ★★★ II: Ofenkartoffeln mit Rahmdip (M)  ★★★ Germteiggebäck (G/E/M/H)	Süßes Abendbuffet, Kompott (G/E/M)																																	
Dienstag	Klare Suppe mit Kräuterschöberln (G/E/L) ★★★ I: Berner Würstel mit Pommes (M) ★★★ II: Eblyweizen mit Spinat und Schafkäse (G/M)  ★★★ Vanillejoghurt (M)	Saure Extrawurst garniert mit Vogerlsalat, Paprika, Ziebelringen (C) und Brot																																	
Mittwoch	Haferflockensuppe mit Karotten und Selleriestreifen (G/L) ★★★ I: Gebratener Seehecht, Reis/Couscous, Eurogemüse, kalte Kräuterrahmsauce (F/G/M) ★★★ II: Gemüsegratin (E/M)  ★★★ Ananas-Kokos-Dessert (M)	Kartoffelgulasch mit Würstl und Semmeln																																	
Donnerstag	Erbsensuppe (M) ★★★ I: Faschierter Braten, Püree, Karfiol und Babykarotten (G/E/M/S/C) ★★★ II: Penne all'arrabiata (G)  ★★★ Schoko-Nuss-Kuchen (G/E/H/O)	Käse-Aufstrich-Platte (F/E/M) (mit Kürbiskernaufstrich, Thunfischaufstrich, Eiaufstrich) und Weckerln, Brot																																	
Freitag	Klare Suppe mit Grießnockerln (G/E/L) ★★★ I: Sauce Bolognese mit Karottenstreifen auf Spaghetti, Parmesan (G/E/M) ★★★ II: Hirseauflauf mit Erbsen, Brokkoli und Sonnenblumenkernen (E/M)  ★★★ Fruchtcocktail ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 <p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> <table border="0"> <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>Freilandeier</td> <td></td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Frischmilch</td> <td></td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobars</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>80% AT </td> </tr> <tr> <td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td> <td></td> <td>100% AT</td> </tr> </table> <p><small>Fleisch: Österreich 4 AT (geborn/german/steirisch/tyroler) Milch: Österreich 2AT (gemolken/verarbeitet)</small></p>	Schwein		AT 100%	Rind		AT 100%	Huhn		AT 100%	Pute		EU 100%	Freilandeier		AT 100%	Frischmilch		AT 100%	Sauerrahm / Topfen / Schlagobars		AT 100%	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt		AT 100%	Butter		AT 100%	Käse		80% AT	Laktosefreier Milch (-produkte)		100% AT
Schwein		AT 100%																																	
Rind		AT 100%																																	
Huhn		AT 100%																																	
Pute		EU 100%																																	
Freilandeier		AT 100%																																	
Frischmilch		AT 100%																																	
Sauerrahm / Topfen / Schlagobars		AT 100%																																	
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt		AT 100%																																	
Butter		AT 100%																																	
Käse		80% AT																																	
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 Thumer, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!