






	Mittagessen	Abendessen																																		
Mittwoch	<p>Kräftige Rindsuppe mit Nudeln (G/L)  ★★★</p> <p>I: Gekochtes Rindfleisch, Spinat und Bratkartoffeln (M/L) ★★★</p> <p>II: Tagliatelle mit gegrillten Avocados und Tomaten  sowie Rucola als Topping (G) ★★★</p> <p>Erdbeershake (M)</p>	<p>Bauerntoast (G/M) (Schwarzbrottoast mit Geselchtem, Speck, Paprika, Zwiebel, Käse)</p>																																		
Donnerstag	<p>Saure Suppe mit Frühstücksssturz (G/C) ★★★</p> <p>I: Schwammerlgulasch auf Semmelschnitte (G/E/M) ★★★</p> <p>II: Rote Rübenrisotto mit Parmesanflocken (E/M/C)  ★★★</p> <p>Obstkuchen (G/E)</p>	<p>Schnitzelsemmel mit Salatblatt und Ketchup (G/E)</p>																																		
Freitag	<p>Klare Rindsuppe mit Käseröstschnitten (G/M/L) ★★★</p> <p>I: Gegrillter Leberkäse, Krenpüree, Babykarotten (M/C) ★★★</p> <p>II: Topfenknödel mit Fruchtmus (G/E/M)  ★★★</p> <p>Haselnussschnitte (G/O) ★★★</p> <p>für die Abreise: Käsestangerl</p>	<p> <i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> <table border="1"> <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>Freilandeler</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>80% AT </td><td>20% EU</td></tr> <tr><td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td><td></td><td>100% AT</td></tr> </table> <p><small>Fleisch: Österreich 4x AT (geboren/gerichtet/schlachtet) Milch: Österreich 2x AT (gerichtet/verarbeitet)</small></p>	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
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!