

	Mittagessen	Abendessen																						
Montag	Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfeln (G/M) ★★★ I: Rindsgulasch mit Hörnchen (G/C) ★★★ II: Spinatknödel mit Gorgonzolasauce (G/E/M) ★★★  Pfirsich Melba-Eisbecher (M) (Vanilleeis mit Himbeersauce und Pfirsichen)	Hot dog mit Senf, Ketchup und Röstzwiebeln (G/S)																						
Dienstag	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten (G/E/M/L) ★★★ I: Gebackenes Schweinsschnitzel in Sesampanade mit Reis und Erbsen (G/E/A) ★★★ II: Krautnockerln mit Sprossen (G/E)  Obstkorb	Germknödel mit Vanillesauce (G/M)																						
Mittwoch	Französische Zwiebelsuppe mit Käseröstschnitten (G/M/C) ★★★ I: Spaghetti mit Bärlauch-Basilikumpesto, frischer Parmesan (G/E/M) ★★★ II: Kartoffelgratin (E/M)  Lambadaschnitte (G/E/M/O)	Belegte Weckerln mit Wurst, Schinken, Käse, Gemüse, Eier, Aufstrich (G/E/M/A)																						
Donnerstag	Klare Gemüsebrühe mit Sternchen (G/L) ★★★ I: Grillwürstel mit Bratkartoffeln und pikanter Zwiebelsauce (E/S) ★★★ II: Brokkoli und Karfiol in Kräuter-Butter-Brösel und gehacktem Ei (G/E)  Schokopudding mit Schlagobershaube (M)	Bandnudeln mit Tomatensauce, Parmesan (G/M) und grüner Salat																						
Freitag	Klare Gemüsebrühe mit Backerbsen (G/E/M/L) ★★★ I: Putenrahmgeschnetzeltes mit Jasminreis und Gemüse Mischung (M/S) ★★★ II: Pikante Schupfnudeln mit Champignonsauce (G/E/M)  Kuffenbuffet (G/E/M/H/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 <p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> <table border="1"> <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> </table> <p><small>Fleisch: Österreich zu 100% (gebeurteilt/geschmeckt/geschmeckt) Milch: Österreich zu 100% (geschmeckt/geschmeckt)</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 APPETITI!

für die Küchenleitung:
Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung
Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!