








	Mittagessen	Abendessen																																	
Montag	Bärlauchcremesuppe mit Croutons (G/M) ★★★ I: Fischstäbchen, Petersilienkartoffeln (F/G) ★★★ II: Hirseauflauf mit Erbsen und Sonnenblumenkernen (E/M) ★★★  Erdbeeren, Orangen, Bananen, Äpfel, Weintrauben	Kalte Platte mit Gemüse garnitur, Ei (E/M) und Mühlenbrot																																	
Dienstag	Erbsencremesuppe (M) ★★★ I: Bunter Salatteller mit gegrillten Hühnerstreifen (M/C) ★★★  II: Salatteller mit Mozzarellasticks (G/M/C) ★★★ Germteiggebäck (G/E/M)	Gebratene Ripperln, Senf, Ketchup, Kren (S/C) und Kastenbrot																																	
Mittwoch	Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerln (G/E/L) ★★★ I: Käsespätzle mit Röstzwiebeln (G/E/M) ★★★  II: Krautfleckerl (G) ★★★ Biskuitroulade (G/E)	Gulaschsuppe mit Karoffeln und Würstel, Semmeln																																	
Donnerstag	Leberknödelsuppe (G/E/L) ★★★ I: Gebackenes Schweinsschnitzel mit Erbsenreis, Zitrone und Preiselbeeren (G/E) ★★★  II: Gemüsestrudel mit Sour Cream (G/E/M) ★★★ Ananas-Kokos-Dessert (M)	Süßes Abendbuffet, Kompott (G/E/M) (Reisaufauf, Grießschmarrn, ...)  <i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i>																																	
Freitag	Jause für Abreise beim Frühstück bitte selber richten	<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 / 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> 80% AT  20% EU</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td> <td> 100% AT</td> <td></td> </tr> </table> <p><small>Flasch: Österreich 100% AT (geboren/gebildet/geschlachtet) Hühn: Österreich 20% AT (geboren/verarbeitet)</small></p>	Schwein		AT 100%	Rind		AT 100%	Huhn		AT 100%	Pute		EU 100%	Freilandeier		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%																																	
Freilandeier		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

Eine sichere Heimreise und alles Gute wünscht das Team des Lehrlingshauses!

für die Küchenleitung:
Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung
Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!