


	Mittagessen	Abendessen																						
Montag	Legierte Grießsuppe mit Brunoisegemüse (G/E/L) ★★★ I: <b>Berner Würstel, Pommes, Brokkoli (M)</b> ★★★ II: <b>Gemüsecurry mit roten Linsen, Basmatireis</b> (G/E/L) ★★★ Stracciatellacreme (M/O)	Germknödel mit Vanillesauce (G/M)																						
Dienstag	Klare Gemüsesuppe mit Eierschöberln (G/E/L) ★★★ I: <b>Pulled Pork-Burger mit Coleslaw und Eisbergsalat</b> (G/E/M/S) ★★★ II: <b>Gemüseburger mit Eisbergsalat</b> (G/E/M/L) ★★★ Exotischer Obstsalat	Saure Extrawurst mit Zwiebelringen, Eischeiben (E/C) und Kastenbrot																						
Mittwoch	Klare Gemüsesuppe mit Buchstaben (G/L) ★★★ I: <b>Kartoffel-Gemüseglasch mit Hörnchen</b> (G/L) ★★★ II: <b>Eiernockerln mit Jungzwiebel</b> (G/E) ★★★ Topfenteigtascherl mit Marmelade (G/M)	Hot dog, Senf, Ketchup, Röstzwiebeln (G/S)																						
Donnerstag	Kresseschaumsuppe mit Croutons (G/M) ★★★ I: <b>Kümmelbraten vom Schwein mit Butterreis und Apfelkren</b> (M/C) ★★★ II: <b>Spargelrisotto mit Parmesan</b> (E/M/C) ★★★ Schokomousse (M)	Pizzabrötchen mit Ketchup (G/M)																						
Freitag	Krensuppe (M/C) ★★★ I: <b>Pasta asciutta</b> (G/E/M) ★★★ II: <b>Makkaroni mit Tomatensugo</b> (G) ★★★ Müsliriegel (G/M/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 <p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> <table border="0"> <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>Freiland Eier</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>Freiland: Österreich &amp; AT (geborenen/erstzugeschachtet) Freiland: Österreich &amp; AT (geborenen/erstzugeschachtet)</small></p>	Schwein	AT 100%	Rind	AT 100%	Huhn	AT 100%	Pute	EU 100%	Freiland Eier	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%																							
Freiland Eier	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!