







































	Mittagessen	Abendessen																																	
Montag	Klare Gemüsesuppe mit Käseröstschritten (G/M/L) ★★★ I: Pikantes Reisfleisch ★★★ II: Geröstete Knödel mit Ei (G/E/M)  ★★★ Schokomousse (M)	Salatvariation (C/M) (Rindfleischsalat, Lumpensalat, Tomate-Mozzarella) und Korngebäck																																	
Dienstag	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles (G/E/L) ★★★ I: Seehecht in Kräuterkruste, Sesamkartoffeln, Rusikalgemüse (F/G/A) ★★★ II: Kichererbsencurry mit Basmatireis (N)  ★★★ Obst	Wurstnudeln oder Gemüsenudeln (G/L) und grüner Salat																																	
Mittwoch	Rote Linsensuppe ★★★ I: Spaghetti/Dinkelspaghetti mit Tomatensauce, Parmesan (G/E/M)  ★★★ II: Topfenknödel mit Beerenmus (G/E/M) ★★★ Karottenkuchen (G/E/H)	Kalte Platte (E/M) (Schinken, Wurst, Käse, Gemüse, Eier, Aufstriche) und Kastenbrot																																	
Donnerstag	Leberknödelsuppe (G/E/L) ★★★ I: Hamburger (Faschiertes Laibchen, Salat, Tomaten, Käse, Zwiebelsauce) (G/E/M/S) ★★★ II: Hamburger mit Gemüseschnitzerl (G/E/M/L)  ★★★ Gemischtes Eis mit Schlagobers (M/O)	Gulaschsuppe und Weißbrot																																	
Freitag	Sternchensuppe (G/L) ★★★ I: Chinapfanne süß-sauer vom Huhn, Reis (O/S) ★★★ II: Schupfnudeln mit Röstgemüse (G/E/L)  ★★★ Knoppers (G/M/H/N/O) ★★★ 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>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 20% EU</td> </tr> <tr> <td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td> <td></td> <td>100% AT</td> </tr> </table> <p><small>Reis: Österreich & AT (gebirgslandwirtschaftsverband) Milch: Österreich & AT (gemolken/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
Dir.in Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!