

Menüplan

06. - 10. Mai 2024

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in den Speisen.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an: backkunst@jaw.at. **Änderungen vorbehalten**



Jugend am Werk Sozial:Raum GmbH
Werkstätte und Tagesstruktur Kuefsteingasse
Kuefsteingasse 38, 1140 Wien
Tel: +43 1 982 21 74, Fax: +43 1 982 21 74 - 23
Email: ws-kuefsteingasse@jaw.at

Montag

M 1

Haschee-hörnchen
mit Knoblauch-dip,
dazu Salat



Gluten Eier Milch

Dienstag

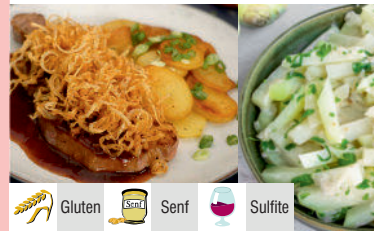
Gebratene Hühnerbrust
mit Tomaten-
Gemüse-ragout,
Reis, dazu Salat



Sellerie

Mittwoch

Zwiebel-Rost-braten
mit Kohlrabi und
Braterdäpfeln,
dazu Salat



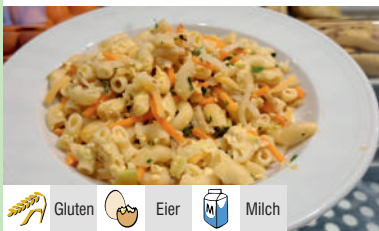
Gluten Senf Sulfite

Donnerstag

Freitag

M 2

Cremige
Gemüse-hörnchen
mit Salat



Gluten Eier Milch

Tomaten-
Gemüse-ragout
mit Halloumi-Käse,
Reis und Salat



Milch Sellerie

Rahm-kohlrabi
mit Gemüse-laibchen,
dazu Salat



Gluten Milch

Feiertag

Fenstertag

Essen wird
noch bekannt
gegeben

Obst



Nachspeise

Sellerie-
creme-suppe



Soja Milch Sellerie

Vorspeise

Mehlspeise



Gluten Eier Milch

Nachspeise

Die Herkunft unserer Zutaten



Liebe Gäste,

wir informieren Sie hiermit über die Herkunft der in unseren Speisen verwendeten Zutaten in den Bereichen Fleisch, Milch und Milchprodukte und Eier.

 **zusammen:
arbeit**
JUGEND AM WERK
Tagesstruktur Kuefsteingasse
E-Mail: backkunst@jaw.at



Fleisch

Rind	100 %	aus Österreich
Schwein	100 %	aus Österreich
Geflügel	100 %	aus Österreich
Wurstwaren	100 %	aus Österreich



Milch und Milchprodukte

Milch 100 % Österreich
Weitere Molkereiprodukte, wie Käse, Topfen, usw. ... wie folgt:

Österreich:	70 %	Griechenland:	5%
Deutschland:	10 %	Nicht EU:	0%
Italien:	10 %	Frankreich:	5%



Eier

Pasteurisiertes Flüssig-Ei aus folgenden Herkunftsländern:

Österreich:	100 %	Deutschland:	0 %
Italien:	0 %		

Umsetzung in % bezogen auf 02/24