

# Menüplan 16. - 20. Dezember 2024

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



Nur für die Gruppen  
1, 3, 5, 7, 8, 11

Nur für die Gruppen  
2, 4, 6, 9, 10, 12

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

M 1

Haschee-hörnchen  
mit Sauer-rahm-Dip  
und Salat



Hühner-brust  
in Paprika-Rahm-soße  
mit Nockerl  
und Salat



Augsburger  
mit Rahm-fisolen,  
Rösti-taler  
und Salat



Hühner-gyros  
mit Pommes,  
Zaziki  
und Salat

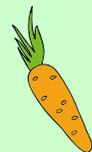


Würstel  
(Pute oder Schwein)  
mit Gebäck



M 2

Käse-Makkaroni  
überbacken  
mit Salat



Gemüse-nockerl  
mit Paprika Rahm-soße  
und Salat



Rahm-fisolen  
mit Rösti-taler  
und Salat



Brösel-nudeln  
mit Apfel-mus



Gemüse-laibchen  
mit Sauce tartare



Schoko-riegel



Nachspeise

Hühner-suppe  
mit Eier-flaum



Vorspeise

Obst-salat



Nachspeise

Kürbis-creme-  
suppe



Vorspeise

Obst



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:	72 %	Griechenland: 17%
Deutschland:	6 %	Nicht EU: 0%
Italien:	6 %	Frankreich: 0%



## Eier

Pasteurisiertes Flüssig-Ei aus folgenden Herkunftsländern:		
Österreich:	100 %	Deutschland: 0 %
Italien:	0 %	

Umsetzung in % bezogen auf 06/24