Geschichten im Glas
Wolfgang fairkocht
HEIMISCHES
www.fairkocht.at

FAIRKOCHT MITTAGESSEN

DER NAME IST PROGRAMM
Hochwertigste Nahrungsmittel – das Gericht auf dem Teller – zu produzieren, zu kreieren, kann nur mit einer klaren Wertehaltung in Bezug auf den Mensch, Tier und Umwelt funktionieren. Daher ist unser Name Programm, Fairness oberstes Gebot, egal für oder zu wem. FAIRKOCHT steht für höchstes Kochhandwerk, gepaart mit regionalen Lebensmitteln, Leidenschaft und Freude ...

Schulessen KW 11: 09.03.-12.03.2026

Montag:

Gemüsequiche mit Linsen, Salzkartoffeln und Blattsalat A, C, G, L

Ländle Apfel

Dienstag:

Klare Suppe mit Vollkornflädle A, C, G

Kalbsragout mit gemischtem Gemüse und Polentapüree G, L

Mittwoch:

Gemüseschnecke mit Mixsalat A, C, G

Ländle Apfel

Donnerstag:

Karottensticks mit Kräuteraufstrich G

Kaiserschmarrn mit Apfelmus A, C, G

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. A: Gluten, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Soja, G: Milch, H: Nüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupine, R: Weichtiere

Frisch/regional/gesund

Kartoffeln/Gemüse/ Salat – Biohof Lisilis, Meiningen

Milch/Joghurt alles Bioprodukte von Vorarlbergmilch

Butter – Vorarlberg Milch Eier - Margits Hofladen, Au

Fleisch und Wurstwaren Metzgerei Fetz, Andelsbuch Pute – Biohof Stadler

Mehl – Martinshof,Buch Salat/Gemüse – Vetterhof, Lustenau

Kartoffeln – Regionalmarkt Vorarlberg