Geschichten im Glas
Wolfgang fairkocht
HEIMISCHES

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 28: 06.-10.07.2026

Montag:

Grünkernlaibchen mit Tomatenrahmsauce,

Risotto-Bällchen und Blumenkohlsalat A, C, G

Ländle Apfel

Dienstag:

Gelbe Rübensuppe

Wienerbackhuhn mit Kartoffel-Blattsalat A, C, G

Mittwoch:

Kartoffelgulasch mit Blattsalat

Ländle Apfel

Donnerstag:

Nudel-Fleischauflauf mit Karotten-Apfelsalat A, C, G

Joghurt-Fruchtlassi 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

Alle nachfolgenden Lebensmittel stammen zu 100 % aus Österreich: Fisch, Geflügel.
Fleisch (Rind, Kalb), Milch und Milchprodukte und Eier stammen zu 100 % aus Vorarlberg.

Unsere heimischen Lieferanten sind unter anderem:

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
Mehl – Martinshof, Buch Salat/Gemüse – Vetterhof, Lustenau
Kartoffeln/Gemüse/Nudeln – Regionalmarkt Vorarlberg