Geschichten im Glas
Wolfgang fairkocht
HEIMISCHES
www.fairkocht.at

FAIRKOCHT Schulverpflegung

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 …

KW 45 • 02.11.-06.11.2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vollkorndinkelspirelli mit Gemüse-Kichererbsen-Kürbissugo und geriebenem Bergkäse *ACG* Ländle Apfel	Gemüsecremesuppe *G* Hausgemate Buchteln mit Marillenmarmelade und Vanilllesauce *ACG*	Chili con Carne mit Cous Cous *A* Blattsalat mit Joghurtdressing *G*	Hacklaibchen vom Milchkalb mit Rahmsauce, Butterreis und Kohlrabi *G* Ländle Apfel	Gemüse-Fischlasagne *ACG* Blattsalat mit Hausdressing

ALLERGENE

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
Fisch – Stadlerhof, Mäder; Käse – Sennerei Andelsbuch