

FAIRKOCHEAT 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. FAIRKOCHEAT steht für höchstes Kochhandwerk, gepaart mit regionalen Lebensmitteln, Leidenschaft und Freude ...

KW 40 • 28.09.–02.10.2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Linsen-Gemüsecurry mit Bio Basmatireis Ländle-Apple	Dinkel-Vollkorn-Krautfleckerl mit Gurkensalat A Joghurtcreme-Lassi G	Karottencremesuppe G Spaghetti mit Gemüsebolognese und Parmesan A/G	Hühnerragout mit Kohlrabi und Dinkel-Vollkornspätzle A/C/G Ländle-Apple	Dinkelflädlesuppe A/C/G/L Gebratenes Linsenlaibchen mit tomatisierten Gemüse und frischen Kräutern A/C

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