

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 41 • 05.10.–09.10.2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Legierte Grießsuppe ACG Gebratenes Fischlaibchen auf Kartoffel-Gurken Salat ACDG	Ragout vom Vorarlberger Rind mit Kartoffelpüree und ZucchiniGemüse GLA Ländle Apfel	Dinkel-Pinsa mit Blattsalat und Joghurtdressing AG Topfen-Apfelkuchen mit Vollkornstreusel ACG	Kartoffel-Kichererbsensuppe L Chili sin Carne mit Couscous dazu Sauerrahm-Dip AG	Gebackene Kürbis-Risottobällchen auf Rahmerbsen ACG Apfelkompot

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 Fetzer, Andelsbuch ;Mehl – Martinshof, Buch ; Salat/Gemüse – Vetterhof, Lustenau; Kartoffeln/Gemüse/Nudeln – Regionalmarkt Vorarlberg
Fisch – Stadlerhof, Mäder; Käse – Sennerei Andelsbuch