

# Menüplan

18. - 22. Augst 2025

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in den Speisen.  
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an: backkunst@jaw.at. **Änderungen vorbehalten**



Jugend am Werk Sozial:Raum GmbH  
Werkstätte und Tagesstruktur Kuefsteingasse  
Kuefsteingasse 38, 1140 Wien  
Tel: +43 1 982 21 74, Fax: +43 1 982 21 74 - 23  
Email: ws-kuefsteingasse@jaw.at

## Montag

## Dienstag

## Mittwoch

## Donnerstag

## Freitag

M 1

Käse·krainer  
(Pute oder Schwein)  
mit Pommes  
und Salat



Hühner·curry  
mit Reis  
und Salat



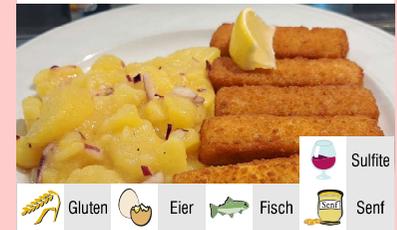
Schinken·röllchen  
mit französischer Fülle,  
Gebäck,  
und Salat



Italienische  
Fleisch·bällchen  
mit Tomaten·soße,  
Cous·cous und Salat

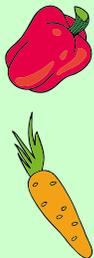


Fisch·stäbchen  
mit Erdäpfel·salat



M 2

Kartoffel-Frisch·käse-  
Taschen  
mit Grill·gemüse  
und Salat



Linse·Gemüse·curry  
mit Reis  
und Salat



Ei·aufstrich  
mit Käse,  
Gebäck  
und Salat



Grill·käse  
mit Tomaten·soße,  
Cous·cous und Salat



Gebackene  
Champignons mit  
Kräuter-Knoblauch·dip  
und Salat

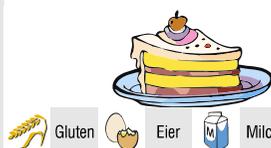


Obst



Nachspeise

Mehlspeise



Nachspeise

Bananen-Stracciatella-  
Joghurt



Nachspeise

Eis



Nachspeise

Obst



Nachspeise

# Die Herkunft unserer Zutaten



**Liebe Gäste,**  
wir informieren Sie hiermit über die Herkunft der in unseren Speisen verwendeten Zutaten in den Bereichen Fleisch, Milch und Milchprodukte und Eier.

 **zusammen:  
arbeit**  
JUGEND AM WERK  
Tagesstruktur Kuefsteingasse  
E-Mail: backkunst@jaw.at



## Fleisch

Rind	100 %	aus Österreich
Schwein	100 %	aus Österreich
Geflügel	100 %	aus Österreich
Wurstwaren	100 %	aus Österreich



## Milch und Milchprodukte

Milch 100 % Österreich  
Weitere Molkereiprodukte, wie Käse, Topfen, usw. ... wie folgt:

Österreich:	92%	Griechenland:	0%
Deutschland:	0%	Nicht EU:	0%
Italien:	0%	Frankreich:	8%



## Eier

Pasteurisiertes Flüssig-Ei aus folgenden Herkunftsländern:

Österreich:	100%	Deutschland:	%
Italien:	0 %		

Umsetzung in % bezogen auf 02/25