

Küchenprofil:

Die fünf Säulen des Erfolges

Frische, qualitätsvolle, wertvolle Lebensmittel
Schonende Garmachungsarten, hochwertige Produkte
Anrichten in Buffetform
Vielfältiges, saisonales, regionales Angebot
Teamarbeit

Essenszeiten:

Frühstück ab 6.00 Uhr

Semmel, Schwarzbrot, Vollkornbrot
Müsli, Cornflakes,
Butter, Marmelade, Honig,
Wurst, (Käse), Joghurt
Kaffee, Tee, Kakao oder Wasser

Jause um 9.00 Uhr

Semmel und Wurst oder Käse

Mittagessen ab 11.30 Uhr

Suppe, Hauptspeise, Salatbuffet oder
Hauptspeise, Salatbuffet, Dessert oder
Suppe, Süße Hausmannskost, Salatbuffet

Jause um 15.00 Uhr

Kuchen

Abendessen ab 17.30 Uhr

Suppen: Gulasch-, Knödel-, Grießnockerlsuppe usw.
Nudel-, Kartoffel-, Reisgerichte, sowie Eintöpfe, Toast
Warme und kalte Wurstwaren,
Süßspeisen und Kompotte

Es gibt immer ein Salatbuffet

Unsere hochwertigen Lebensmittel und Produzenten

- Schulbetrieb und Landwirtschaft Piffgut (Bio-Betrieb seit 1993):
 - Milch: Butter, Joghurt, Frischkäse, Hartkäse, Vollmilch
 - Fleisch: Rindfleisch 100%, Schweinefleisch, Lamm
 - Fleischerzeugnisse: Speck, Wurst, Hartwurst, Leberkäse
- Schweinefleisch: Firma Schultes, Salzburger Land Schwein
- Brot: liefert der ortsansässige Bäcker Hohenwarter, Sauerteig und Vollkorn
- Gemüse: verschiedene Sorten Kartoffel, ganzjährig saisonales Gemüse Biohof Stechaubauer, Saalfelden; Biohof Fink Steiermark
- Bio Eier: Rupert, Leogang
- Trockensortiment: BioGast, Zwettl
- Schulobst: im Herbst eigene Äpfel für Apfelsaft; Schlemmer aus der Steiermark

Küchenorganisation

Das Küchenteam wird auf verschiedene Posten eingeteilt und sind verantwortlich für gleichbleibende Qualität mit saisonalen Rohstoffen, abwechslungsreich das Speiseangebot zu gestalten.

Dafür verantwortlich:

- Gisela Hofmanns – Wirtschaftsleitung
- Gregor Langreiter – Küchenleitung
- Marek – Fleischplatz und Abendessen
- Elisabeth – Patisserie und Frühstück
- Josefa – Salatplatz, Patisserie und Frühstück
- Veronika – Salatplatz, Patisserie und Beilagen
- Elke – Weißgeschirr
- Sabine – Frühstück, Weißgeschirr
- Claudia – Back office

Wir kochen frisch, abwechslungsreich und ausgewogen, so schaffen wir die Basis für kulinarische Glückseligkeit.

Richtlinien zur Menüerstellung

- Bio- Regional und Saisonal ist unser Leitfaden durch das Schuljahr.
- Hochwertige Zutaten Traditionell und modern zubereitet.
- Täglich vegetarisches Angebot bei jeder Essenszeit
- Schüler, Lehrer und Bedienstete entscheiden selber die Mengen und Vielfalt der Komponenten.
- Wünsche der SchülerInnen werden beim Erstellen der Speisepläne mitberücksichtigt (Gesunde Schule).
- Bei Teambesprechungen wird über das Wohlbefinden der SchülerInnen gearbeitet (doppelte Essensausgabe – mehr Zeit zum Essen).