

Cateringservice

Landeszentrum für Hör - und Sehbildung

Berufsausbildung im Landeszentrum für Hör - und Sehbildung



Sozialkulturelle Bedingungen im Zusammenhang mit den Anforderungen an die berufliche Ausbildung haben für „Menschen mit besonderen Bedürfnissen“, die Erst - Ausbildung in allen europäischen Ländern zum Problem werden lassen. Dabei stellt gerade der negative Verlauf der ersten Berufsausbildung für Jugendliche mit Behinderung oder Sonderförderbedarf ein gravierendes Problem dar. Es behindert nicht nur ihre berufliche sondern auch ihre persönliche Entwicklung.

Darum ist es wichtig, die Integration und den Ausbildungserfolg der „sozial“ ausgegrenzten Jugendlichen zu fördern. Damit schaffen wir für die „passiv“ benachteiligten Jugendlichen den Einstieg ins Erwerbsleben „aktiver“ Erwerbstätiger. Dadurch werden ihre Berufsperspektiven am Arbeitsmarkt deutlich verbessert.

Die Ausbildung im Landeszentrum für Hör - und Sehbildung sorgt dafür, dass die Integration der „benachteiligten“ Jugendlichen sowie deren Ausbildungsstand und die Berufsperspektiven am Arbeitsmarkt verbessert werden.

Mit ihrer Bestellung sichern und unterstützen Sie die Ausbildung von Jugendlichen mit besonderen Bedürfnissen im Bereich der Küche des Landeszentrum für Hör - und Sehbildung.

Robert Fuschlberger
Leiter

P.S.: Gerne nehmen wir auch Ihre individuellen Wünsche wahr!

Für Ihre Feier, ob zu Hause oder im Büro. Wir bitten um Vorbestellung ca. eine Woche vor Ihrem Fest!

Das Bauernbuffet

Schweinebraten, Kümmelschopfbraten, Pfefferkarree,
div. Schinken und Selchfleischspezialitäten nach Saison,
Hauswürstel, Salami, Schinkenspeck, Karreespeck, Bauchspeck,
Osso collo, Rindfleischsalat mit Kernöl, Ochsenmaulsalat,
hausgemachte Sulze mit Marinade, Erdäpfelkäse, Liptauer, Verhackert,
Hühnerkeulen im Kürbiskernmantel reichhaltig garniert

Käse vom Brett

Walserstolz, Emmentaler, Camenbert,
Österkron, Rollino,
mit Bauernbrot & Gebäck

Preis pro Person € 21,20

Erhältlich ab 20 Personen



Die Kultur des kleinen Happens - Diese kulinarische Reise geht in Richtung „klein, fein und mediterran“. Es macht Lust auf viele appetitliche Kleinigkeiten, die das Herz erfreuen. Und es ist ein Genuss, der keine - oder zumindest fast keine - Reue kennt.

Streifzug um das Mittelmeer

Schinken Speck Salami & co aus Italien
Eingelegte Calamari, marinierte Meeresfrüchte,
eingelegte Pilze, eingelegte Oliven,
Melanzani mit Minze, Zucchini in Zitronenöl,
Mozzarella mit Bohnenpüree,
getrocknete Tomaten, gegrillte Paprika,
Vitello tonnato, Tsatsiki

Käseplatte

Eine feine Auswahl an mediterranen Käsesorten,
fein garniert (mind. sechs Sorten)
mit reichhaltigem Brotsortiment

Preis pro Person € 21,20

Erhältlich ab 20 Personen



Brötchen - passend für jeden Anlass und immer ein echter Höhepunkt

Mindest Bestellmenge 10 Stk pro Sorte

„Die Klassiker“

sie sind reich garniert und immer beliebt:
Baguette und Roggenbaguette belegt mit.....

Schinken, Salami, Verhackert, Bauchspeck Karreespeck,
Schweinebraten, Putenbrust geräuchert

zum Preis von € 1,90 pro Stück

„Die Vegetarischen“

fein garnierte Brötchen, die jeden Gaumen verzaubern

Liptauer, Kräutertopfen, Erdäpfelkäse, Eieraufstrich,
TomatenMozzarella, Käse, Rollino, Lachsaufstrich, Thunfischaufstrich

zum Preis von € 1,90 pro Stück

„Die Feinschmecker“

Feinschmeckerbrötchen sind mit den feinsten Zutaten
belegt und liebevoll garniert

Räucherlachs, marinierte Shrimps, Roastbeef,
Matjesfilet, Prosciutto, Lachsschinken

zum Preis von € 2,30 pro Stück



Gefülltes Jourgebäck

Mindest Bestellmenge 10 Stk pro Sorte

„Die Klassiker“

Schinken, Salami, Verhackert, Bauchspeck
Karreespeck, Schweinebraten, Putenbrust geräuchert

zum Preis von € 2,30 pro Stück

„Die Vegetarischen“

Liptauer, Kräutertopfen, Erdäpfelkäse,
Eieraufstrich, TomatenMozzarella,
Käse, Rollino, Lachsaufstrich, Thunfischaufstrich

zum Preis von € 2,30 pro Stück

„Die Feinschmecker“

Räucherlachs, marinierte Shrimps, Hühnerbrüstchen im Kürbiskernmantel
Roastbeef, Matjesfilet, Prosciutto, Lachsschinken

zum Preis von € 2,30 pro Stück



Aus unserer hauseigenen Konditorei

Sachertorte

Schwarzwälder Kirschtorte

Eierlikörtorte

Topfen-Oberstorte

Preis je Torte € 29.-

Weitere Torten auf Anfrage

Sie benötigen eine Torte für einen speziellen Anlass, gerne machen wir Ihnen ein Angebot.

Unser saisonellen Angebote finden sie auf unserer Homepage auf www.lzhs.salzburg.at

- Torten zum Valentinstag oder Muttertag
- Faschingskrapfen
- Kekse
- u.v.m.



Zusätzliche Dienstleistungen

Rückgabe:

	ungereinigt	gereinigt
Für die Bereitstellung von		
Essgeschirr berechnen wir pro Gedeck	€ 0,64	€ 0,27
Gläser	€ 0,23	€ 0,09
Stehische (max.4 Stk)	€ 5,45	
Tischdecken groß	€ 2,27	
Tischdecken klein	€ 1,82	

Für die Anlieferung wird eine Kostenpauschale von € 11,00 berechnet. Wünschen Sie eine Abholung des Leergutes, berechnen wir zusätzlich € 5,61 im Stadtgebiet Salzburg. Bei Lieferungen außerhalb des Stadtgebietes Salzburg werden die Anlieferungskosten nach Kilometern berechnet.

Die Rückgabe des gereinigten Geschirrs, Servierplatten und Lieferbehälter erbitten wir bis spätestens 3 Tage nach Lieferung oder nach Vereinbarung. Fehlmengen, Beschädigung oder Bruch gehen zu Lasten des Kunden. Die Gegenstände werden zum Neuwert verrechnet. Änderungen in der Zusammenstellung der Speisen oder Verschiebungen der Auslieferzeiten berechtigen nicht zu Preisnachlässen. Die genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer angegeben. Der Kaufpreis ist bei Anlieferung bzw. Abholung fällig und ist spätestens bei Rückgabe des Geschirrs zu begleichen. Unterstützen Sie mit Ihrer Bestellung die Ausbildung hörbehinderter Jugendlicher bzw. Jugendlicher mit Sonderförderbedarf!

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Küche
Herrn Prenninger - Herrn Rehl
Tel: (0662) 43 11 47 – 18
Fax: (0662)43 11 47-27
Email: kueche@lzhs.salzburg.at

Änderungen vorbehalten!





Landeszentrum für Hör -und Sehbildung
Gailenbachweg 3, 5020 Salzburg
Telefon: (0662) 43 11 47-18
Fax: (0662) 43 11 47-27
EMail: lzhs@salzburg.gv.at