







Nützliche Informationen zum Schulrestaurant

Liebe Schülerinnen und Schüler, Liebe Lehrerinnen und Lehrer, Liebe Eltern,

ein voller Bauch studiert nicht gern, doch ein leerer Bauch noch viel weniger! Hier hat das Team der Kantine.L genau das Richtige für euch! Ob kleine Pause, große Pause oder Mittagspause – die von der Lebenshilfe Vorarlberg geführten Schulrestaurants bieten beste Verpflegung, garniert mit einem herzlichen Service.





Mitanand schmeckt's einfach besser

Die Kantine.L ist ein "bsundriges" Projekt der Lebenshilfe Vorarlberg, bei dem Menschen mit und ohne Behinderungen nach dem Leitsatz: "Frisch.Regional.Inklusiv" gastronomische Dienstleistungen erbringen und gemeinsam ihre Gäste verwöhnen.

Inklusiv

An unseren Kantine.L-Standorten legen wir Wert auf inklusive Begegnungen. Das Besondere dabei: Die Kantine.L ist ein Ort, an dem Inklusion ganz selbstverständlich beim Essen stattfindet. Es kommt zu wertvollen Begegnungen zwischen Menschen mit und ohne Behinderungen, zu einem "Mitanand".





Frisch, regional, inklusiv

Frisch, regional und inklusiv: Auf diese Weise verpflegt die Kantine.L der Lebenshilfe Vorarlberg pro Tag tausende Gäste, in Kleinkindbetreuungen, Kindergärten, Schulen - in ganz Vorarlberg – mit frischen Produkten, bevorzugt aus der Region, mit regionalen Partnern und mit einem sozialen und pädagogischen Auftrag für unsere Gesellschaft.

Unser Angebot

Während der Öffnungszeiten - zwischen 07.00 und 14.00 Uhr - bieten die Schulrestaurants der Kantine.L eine täglich wechselnde und sehr vielseitige Auswahl von herzhaften Snacks wie Wraps, Bagels, belegte Brötchen und vielem mehr... Von 11.30 bis ca. 13.30 Uhr wird das Sortiment mit zwei frisch zubereiteten Tagesgerichten (Fleisch/Vegi) köstlichen Suppen und frischen, knackigen Salaten ergänzt.











Menü Preise

Kinder. Essen. Körig

Ein Projekt des Landes Vorarlberg für eine gesunde, hochwertige, regionale, biologische und leistbare Mittagsverpflegung für unsere Kinder.

Die Förderung setzt sich aus dem Einkaufsverhalten und Menüplangestaltung des jeweiligen Verpflegers zusammen, der in Vorleistung geht und nach einem Jahr rückwirkend bewertet wird.

Zusätzlich fließt die Initiative "Vorarlberg am Teller" – regionaler, biologischer und wertschöpfender Einkauf – mit in die Bewertung ein.

Für nähere Informationen: vorarlberg.at/-/kinder.essen.körig



Für öffentliche Volksschulen, öffentliche Mittelschulen und Unterstufen öffentlicher Gymnasien

	Kinder.Essen.Körig Einzelpreis	Kinder.Essen.Körig Gutscheinblock (10 Bons)	Kinder.Essen.Körig Einzelpreis mit Gutscheinblock
1/2 Tagesteller	€ 3,60	€ 36,00	€ 3,60
1/2 Tagesteller (2 Gang)	€ 5,90	€ 59,00	€ 5,90
Tagesteller	€ 5,00	€ 50,00	€ 5,00
Tagesteller (2 Gang)	€ 7,20	€ 72,00	€ 7,20

Gutes essen – und damit Gutes tun. Mit dieser Idee sollen Gesundheit und Lebensqualität in unserer Region an der ersten Stelle stehen. Hohe Qualität und kurze Wege vom Lebensmittelproduzierenden auf den Teller unserer Gemeinschaftsküchen bringen Vorteile für alle!

Zertifizierte Küchen garantieren ein Mehr an regionalen Lebensmitteln in Menüs und fördern die Gemeinschaft.





Für Lehrpersonal

	Einzelpreis	Gutscheinblock (10 + 1 Bons)	Einzelpreis mit Gutscheinblock
1/2 Tagesteller	€ 5,00	€ 55,00	€ 5,00
1/2 Tagesteller (2 Gang)	€ 7,20	€ 79,00	€ 7,20
Tagesteller	€ 6,40	€ 70,00	€ 6,40
Tagesteller (2 Gang)	€ 8,50	€ 93,00	€ 8,50









Jausen/Snacksortiment Preise



Semmel	€ 0,80
Gebäck divers	€ 1,60
Gebäck divers	€ 2,20
Pizzaschnitte Vegi	€ 2,20
Brötle/Wraps gefüllt divers	€ 3,40
Snacks divers	€ 2,80
Snacks divers	€ 3,40
Snacks divers	€ 3,70
Snacks divers	€ 4,00

Cookie hausgemacht	€ 1,50
Kuchen hausgemacht	€ 2,60
Süßgebäck divers	€ 1,60
Süßgebäck divers	€ 2,20
Süßgebäck divers	€ 2,60
Süßgebäck divers	€ 3,20





Obst nach Saison	€ 1,00
Müsli hausgemacht	€ 2,20
Ländle Fruchtjoghurt	€ 1,30
Ländle Pudding divers	€ 1,70
Ländle Milchdrink divers	€ 1,70
Ländle Trinkjoghurt divers	€ 2,40

Zusätzlich bieten wir an jedem Standort täglich frisch produzierte flexible Variationen im kalten und warmen Sortiment an. Es richtet sich nach Saison und Regionalität.

Dies schließt selbstverständlich auch die Allergenküche ein.

Bei Fragen wendet euch gerne an das Team der Kantine.L











Die Idee

Mehr hochwertige, heimische Lebensmittel auf dem Teller – damit fördern wir eine gesunde Ernährung und die heimische Landwirtschaft. Vorarlberg am Teller macht sich stark für Regio- und Bioprodukte in der Gemeinschaftsverpflegung.

Schule am See / Hard:

GENUSS MIT REGIONALEN LEBENSMITTELN

AUSGEZEICHNET 2025 MIT

GOLD



HTL Dornbirn:

GENUSS MIT REGIONALEN LEBENSMITTELN

AUSGEZEICHNET 2025 MIT

GOLD



Gastronomie Batschuns:

GENUSS MIT REGIONALEN LEBENSMITTELN

AUSGEZEICHNET 2025 MIT

GOLD



GENUSS MIT REGIONALEN LEBENSMITTELN

AUSBEZEICHNET 2025 MIT

SILBER



BG Schillerstraße / PH Feldkirch:

GENUSS MIT REGIONALEN LEBENSMITTELN

AUSGEZEICHNET 2025 MIT

GOLD











Sag "JA" zum Zivildienst – in einem unserer Standorte

Du kennst jemanden, der jemanden kennt...

Schulrestaurant

HTL Rankweil rankweil.kantine.l@lhv.or.at



Schulrestaurant

VS & MS Schule am See Hard hard.kantine.l@lhv.or.at

Schulrestaurant

BG & PH Feldkirch feldkirch.kantine.l@lhv.or.at



Schulrestaurant

HTL Dornbirn dornbirn.kantine.l@lhv.or.at

Hotel Viktor

Gastronomie Viktorsberg reception@lhv.or.at



Schulrestaurant

Sportgymnasium Dornbirn dornbirn.kantine.l@lhv.or.at

Gastronomie

Gemeinschaftsküche **Batschuns** batschuns.kantine.l@lhv.or.at



Gastronomie

Wildpark **Feldkirch** kiosk.wildpark@lhv.or.at

Handel / Näherei / Tischlerei

Ausbildung Fachbereich IAZ Röthis reception@lhv.or.at

Malerei / Industrie / Gewerbe

Ausbildung Fachbereich IAZ Wolfurt reception@lhv.or.at

Noch viele weitere Möglichkeiten findet ihr in unseren GmbH's der Lebenshilfe Vorarlberg:







Frau Grasser-Mattle freut sich auf deinen Anruf / deine Email. +43(5523)506-10031 / petra.grasser-mattle@lhv.or.at