

30.09. - 04.10.2024

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld

WKO

	Mittagessen	Abendessen
Montag	Klare Suppe mit Kräuterschöberl (E/M/L)  ★★★ I: Chili con carne, Semmelschnitte (G/E/M) ★★★ II: Semmelschnitte mit Schwammerlsauce (G/E/M)  ★★★ Frucht-Buttermilch (M) 	Schinkennudeln (G/E) und grüner Salat
Dienstag	Karotten-Ingwer-Suppe  ★★★ I: Rindsbraten, Bandnudeln, Pfirsich mit Preiselbeeren (G/E/C) ★★★ II: Eiernudeln mit Paprikastreifen (G/E)  ★★★ Apfelschlankel (G/E/M)	Pizza-Baguette (G/M/C) ★★★ Vegi-Baguette (G/M/C) 
Mittwoch	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch  ★★★ I: Karreesteak, Ebly-Reis-Mix, Brokkoli (G) ★★★ II: Gemüseplatte mit Butterbrösel und Ei (G/E/M)  ★★★ Eis gemischt mit Schlagobers (E/M/H/O)	Gulaschsuppe (G/C) ★★★ Kartoffelgulasch (G/C)  und Semmeln
Donnerstag	Legierte Grießsuppe (G/L)  ★★★ I: Steirer-Döner mit Hühnerfleisch, Dressing (G/M/A) ★★★ II: Vegi-Döner (G/M/A)  ★★★ Beeren-Joghurtdessert (M) 	Kalte Platte (M/S/C) (Wurst, Käse, Gemüse sauer, Aufstriche) und Kastenbrot
Freitag	Kartoffel-Rahm-Suppe (M)  ★★★ I: Krautfleckerl mit Gemüsestreifen (G/E)  ★★★ II: Topfen-Grießauflauf mit Erdbeerspiegel (G/E/M)  ★★★ Müsliriegel (G/M/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>WIR VERWENDEN FOLGENDE ZUTATEN AUS ÖSTERREICH:</p> <p>Schwein ●● Rind ● Huhn ● Fleischer: Frisch, 60% Frischwurst: BID 20% ● Frische Konsummilch Speiserahm Joghurt Fruchtjoghurt Topfen Schlagobers Butter Crème fraîche Käse: 90%</p> <p>GUT ZU WISSEN!</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:</p> <p>Pute: EU (Filet/Bnat) Käse: EU, 10% Kondensmilch: EU Milch und alle Milchprodukte: EU, LAKTOSEFREI</p> <p>GUT ZU WISSEN!</p> </div> <p style="font-size: small; margin-top: 10px;">Fleisch: Österreich = 3 x AT (getrennt gemischt geschachtet) Wild: in Österreich geschossen oder aus dem Wäldchen erbeutet Milch: Österreich = 2 x AT (gemäß Anverordnungen) ● Bio, ● AMA Gütesiegel, ● Gütes vom Bauernhof ● AMA Genuss Region.</p> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> <p>SCAN MICH Erfahre mehr über die Initiative GUT ZU WISSEN</p>  </div>

Unser monetärer Bioanteil der Lebensmittel beträgt derzeit 4 %.
 Unser Bioteilsortiment ist von der Kontrollstelle AT-Bio-301 zertifiziert.

Täglich frisches Obst sowie großes Frühstücks- und Salatbuffet!
 (Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Köchinnen!)

Vormittagsjause: Beim Frühstück richten und in die Schule mitnehmen.

ALLERGENE: A=Sesam, C=Schwefeldioxid/Sulfit, E=Eier, F=Fisch, G=glutenhaltiges Getreide, H=Schalenfrüchte,
 K=Krebstiere, L=Sellerie, M=Milch, N=Erdnüsse, O=Soja, S=Senf, U=Lupinen, W=Weichtiere

Brot und Gebäck = G/M/H/N/O/A

GUTEN APPETIT!

für die Küchenleitung:
 Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung
 Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!

