

07. - 11.10.2024

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus  
Fürstenfeld



	Mittagessen	Abendessen
Montag	<p>Krenschamsuppe mit Brotwürfeln (M) </p> <p>★★★</p> <p>I: <b>Berner Würstel mit Pommes, Erbsen und Karottenscheiben, Senf (M/C)</b></p> <p>★★★</p> <p>II: <b>Mediteraner Tomatenreis mit Grillgemüse und Feta (M)</b> </p> <p>★★★</p> <p>Vanille-Apfel-Dessert (M) </p>	<p><b>Schupfnudeln mit Mohn oder Butterbrösel, Apfelmus (G/E/M)</b></p> <p>★★★</p> <p><b>Aufstriche, Gemüse (M)</b> und Brot</p>
Dienstag	<p>Klare Gemüsesuppe mit Leberknödel (G/E/M/L)</p> <p>★★★</p> <p>I: <b>Kaspressknödel mit warmer Schnittlauchsauce (G/E/M)</b> </p> <p>★★★</p> <p>II: <b>Karfiollaibchen mit Knoblauchdip (M)</b> </p> <p>★★★</p> <p>Nuss-Schoko-Guglhupf (G/E/M/H/O)</p>	<p><b>Tortellini, Tomatensauce (G/E/M/C)</b></p> <p>★★★</p> <p><b>Tortelloni mit Spinat und Ricotta, Tomatensauce (G/E/M/C)</b> </p> <p>und Blattsalat</p>
Mittwoch	<p>Gebundene Gemüsesuppe (G/L) </p> <p>★★★</p> <p>I: <b>"Lehrlingshaus"-Burger (Faschirtes, Käse, Salat, Tomate, Zwiebelsauce) (G/E/M/S/C)</b></p> <p>★★★</p> <p>II: <b>Semmelschnitte mit Linsenragout (G/E/M)</b> </p> <p>★★★</p> <p>Obstkorb mit Nüssen (H) </p>	<p><b>Belegte Ciabattaweckerl (G/E/M)</b></p> <p>★★★</p> <p><b>Vegetarisch belegte Vollkornweckerl (G/E/M)</b> mit Gemüse garnitur u. Eierscheiben </p>
Donnerstag	<p>Vollkorn-Eintropfsuppe mit Brunoisegemüse (G/E/L) </p> <p>★★★</p> <p>I: <b>Seehecht in Kräuterkruste, Gemüse Couscous (F/G/L)</b> </p> <p>★★★</p> <p>II: <b>Krautstrudel mit Sauerrahmsauce (G/M)</b> </p> <p>★★★</p> <p>Stracciatellacreme (M/O)</p>	<p><b>Leberkäsesemmel, Ketchup, Senf (S/C)</b></p> <p>★★★</p> <p><b>Semmel mit Gemüseschnitzel und Salatblatt (G/E/M)</b> </p>
Freitag	<p>Klare Suppe mit Backerbsen (G/E/M/L)</p> <p>★★★</p> <p>I: <b>Rindsgulasch mit Hörnchen (G/C)</b></p> <p>★★★</p> <p>II: <b>Eblyweizen mit Blattspinat und Feta (G/M)</b> </p> <p>★★★</p> <p>Zitronenkuchen (G/E/M)</p> <p>★★★</p> <p>für die Abreise: Käsestangerl</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>GUT ZU WISSEN!</b></p> <p>WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Schwein *</li> <li>Rind *</li> <li>Huhn *</li> <li>Frischkäse: Freibund, 80%   Frischkäse: BIO 20%</li> <li>Frische Kontinentalmilch</li> <li>Bauerrahm</li> <li>Joghurt</li> <li>Fruchtjoghurt</li> <li>Topfen</li> <li>Schlagobers</li> <li>Butter</li> <li>Crème fraîche</li> <li>Käse: 50%</li> </ul> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>GUT ZU WISSEN!</b></p> <p>WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Putz: EU (Fisch)</li> <li>Käse: EU, 10%</li> <li>Kondensmilch: EU</li> <li>Milch und alle Milchprodukte: EU, LAKTOSEFREI</li> </ul> </div> <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!