

07. - 11.10.2024

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld



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