

21. - 25.10.2024

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld



| | Mittagessen | Abendessen |
|------------|---|---|
| Montag | Brokkolicremesuppe mit Croutons (M) ★★★ I: Reislein vom Schwein (G) ★★★ II: Lauchrisotto (M/C) ★★★ Vanillepudding mit Himbeertopping (M) | Kotelettschmelze, Senf, Ketchup (G/S/C) |
| Dienstag | Backerbsensuppe (G/E/M/L) ★★★ I: Rindergeschneitztes Stroganoff Art, Bandnudeln, Preiselbeeren (G/M) ★★★ II: Getreidelabchen mit warmer Schnittlauchsaucce (G/E/M) ★★★ Vitamin-Shake | "Sauer macht lustig" Saures Rindfleisch (C/E) Nudel-Majonäse-Salat (G/E/M/S) Presswurst (C) Griechischer Salat (M/C) und Gebäck |
| Mittwoch | Rote Linsensuppe ★★★ I: Knoblauchbraten mit Semmelrolle/-schneitte (G/E/M) ★★★ II: Gemüsestrudel, Sauerrahmdip (G/M) ★★★ Vollkorn-Birnenkuchen (G/E/M/H/N/O) | Kaiserschmarrn, Kompott (G/E/M) |
| Donnerstag | Gemüsecremesuppe (G/L) ★★★ I: Steirisches Wurzelfleisch, Salzkartoffeln, Kren (L/C) ★★★ II: Gratiniertes Karfiol (M) ★★★ Gemischtes Eis mit Schlagobers (E/M/H/I/O) | Kaltes Buffet (M) und Brot (Teilsames, Schopf gebraten, Karree gebraten, Schinken, Wurst, Edamer, geräucherter Gouda, Chilikäse, Liptauer, Kürbiskernaufstrich, Pfefferoni, Maiskölbchen) |
| Freitag | Klare Suppe mit Profiteroles (G/E/L) ★★★ I: Penne mit Gemüsesugo, Parmesan (G/M/C) ★★★ II: Kartoffelauflauf mit Erbsen (M) ★★★ Zimtzopf (G/E/M) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl | <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;">GUT ZU WISSEN!</p> <p>WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:</p> <p>Schwein Rind Huhn Frischeier: Freiland, 80% Frischeier: BIO 20% Frische Konsummilch Sauerrahm Joghurt Fruchtojoghurt Topfen Schlagobers Butter Crème fraîche Käse: 60%</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;">GUT ZU WISSEN!</p> <p>WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:</p> <p>Pute: EU (Filet/Brust) Käse: EU, 40% Kondensmilch: EU Milch und alle Milchprodukte: EU, LAKTOSEFREI!</p> </div> </div> |



Folgendes Produktsortiment ist Bio:
Nudeln, Lasagneblätter, Suppeneinlagen aus Teigwaren, Kaffeebohnen, Roggenbrot

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!