

04. - 08.11.2024

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld

WKO

	Mittagessen	Abendessen
Montag	Klare Suppe mit Teigwaren (G/L) ★★★ I: Gebackenes Dorschfilet, Sesamkartoffeln, Gemüse (F/G/E/A) ★★★ II: Zucchini gefüllt mit Couscous, Tomatenragout (G/E/M/C) ★★★ Heidelbeerjoghurt (M)	Schupfnudeln mit Butterbrösel und Kompott (G/E/M) ★★★ Gemüsesticks mit Dip (M)
Dienstag	Fenchelsuppe (M) ★★★ I: Pizza nach Art des Hauses (G/E/M/C) ★★★ II: Vollkornpizza Magarita (G/E/M/C) ★★★ Obst	Nudeln mit Sauce Bolognese, Parmesan (G/M/C) ★★★ Gemüsenudeln (G/L) und Endiviensalat
Mittwoch	Apfel-Sellerie-Suppe (M/L) ★★★ I: Falsches Wildragout, Rotkraut, Kroketten, Preiselbeerbirne (G/M/C) ★★★ II: Getreidegratin, Kräuter-Jogurt-Dip (G/E/M) ★★★ Heidenmehlschnitte (G/E/M/O)	Hot dog (G/S/C)
Donnerstag	Gemüsesuppe (L) ★★★ I: Burger mit Faschiertem, Käse, Salat, Tomate, pikante Zwiebelsauce (G/E/M/C/S) ★★★ II: Burger mit Gemüseschnitzel (G/E/M) ★★★ Schoko-Kaltschale mit Schlagobers (M)	Saure Extrawurst fein garniert (E/C) und Gebäck
Freitag	Tomatencremsuppe, Croutons (G/C) ★★★ I: Spaghetti mit Kürbiskernpesto (G/M/H) ★★★ II: Pilzrisotto, Parmesan (M/C) ★★★ Sacherschnitte (G/E/M/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	<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 Frischeier: Freiland, 80% Frischeier: BIO 20% Frische Konsummilch Sauerrahm Joghurt Fruchtjoghurt Topfen Schlagobers Butter Crème fraîche Käse: 50% <p><small>Fische: Österreich + 3 x AT (gaborengemittelt, grasgefüttert) Wald: in Österreich geschossen oder aus dem Freigebiet entnommen Milch: Österreich + 2 x AT (geopfernt verarbeitet)</small></p> </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"> Putze: EU (Filet/Brust) Käse: EU, 10% Kondensmilch: EU Milch und alle Milchprodukte: EU, LAKTOSEFREI </div>



Folgendes Produktsortiment ist Bio:

Nudeln, Lasagneblätter, Suppeneinlagen aus Teigwaren - ausgenommen glutenfrei, 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!