

	Mittagessen	Abendessen																																				
Montag	Krenschaumsuppe mit Brotwürfel (M)  ★★★ I: Semmelschnitte mit Schwammerlsauce (G/E/M)  ★★★ II: Gemüsereis mit Ei (E/L)  ★★★ Kuchenbuffet (G/E/M/H/N/O)	Heiße Würstel, Senf, Kren (M/S/C) mit Brot und Gebäck																																				
Dienstag	Klare Gemüsesuppe mit Buchstaben (G/E/L) ★★★ I: Karreebraten mit Chinakohl-Kartoffelgemüse (G) ★★★ II: Apfelnockerl mit Preiselbeerschaum (G/E/M)  ★★★ Obstkorb mit Nüssen (H) 	Käseplatte, Gemüseaufstrich, Eier (E/M)  und Vollkorngebäck, Weißer Wecken																																				
Mittwoch	Karotten-Ingwer-Suppe ★★★ I: Steirer-Döner mit Hühnerfleisch, Dressing (G/M) ★★★ II: Vegi-Döner (G/M)  ★★★ Vanilledessert (M)	Tagessuppe  ★★★ Schupfnudeln mit Butterbrösel oder Mohn (G/E/M) und Fruchtmus																																				
Donnerstag	Schöberlsuppe (G/E/L)  ★★★ I: Seehecht mit Farfalle und Dillrahmsauce (F/G/E/M)  ★★★ II: Karfiol mit Kräuterbutterbrösel (G/M)  ★★★ Linzerschnitte (G/E/M/H)	Reisfleisch (G/C) ★★★ Spaghetti/Vollkornspaghetti Carbonara (G/M) und Salat																																				
Freitag	Jause beim Frühstück bitte selber richten! Frohe Weihnachten und ein erfolgreiches Jahr 2025 wünscht das Team des Lehrlingshauses! 	 <p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> <table border="0"> <tr> <td>Schwein</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Rind</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Huhn</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Pute</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Freilandeier</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Frischmilch</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td></td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Käse</td> <td></td> <td>90%</td> </tr> <tr> <td>Crème fraiche</td> <td></td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td> <td></td> <td>90%</td> </tr> </table> <p><small>Fleisch: Österreich 3x AT (geboren/gemästet/geschlachtet) Milch: Österreich 2x AT (gemolken/verarbeitet)</small></p>	Schwein		100%	Rind		100%	Huhn		100%	Pute		100%	Freilandeier		100%	Frischmilch		100%	Sauerrahm / Topfen / Schlagobers		100%	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt		100%	Butter		100%	Käse		90%	Crème fraiche		50%	Laktosefreier Milch (-produkte)		90%
Schwein		100%																																				
Rind		100%																																				
Huhn		100%																																				
Pute		100%																																				
Freilandeier		100%																																				
Frischmilch		100%																																				
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers		100%																																				
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt		100%																																				
Butter		100%																																				
Käse		90%																																				
Crème fraiche		50%																																				
Laktosefreier Milch (-produkte)		90%																																				



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!