

07. - 10.01.2025

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus  
Fürstenfeld



	Mittagessen	Abendessen																																				
Dienstag	Lauch-Rahmsuppe mit Schwarzbrotstifterl (G/M) ★★★ I: Ragout vom Schwein, Karotten, Erbsen, Bandnudeln (G) ★★★ II: Eblyweizen auf mediterrane Art (G/L) ★★★ Vitaminshake	Hot dog (G/C/S) ★★★ Käseteller (E/M) [Bitte beim Mittagessen anmelden]																																				
Mittwoch	Nudelsuppe (G/L) ★★★ I: Gekochtes Rindfleisch, Spinat, Bratkartoffeln (M) ★★★ II: Fisolenragout, Rösti (G/C) ★★★ Beerendessert (Kompott)	Wurstnudeln (G) ★★★ Gemüsenudeln (G/L) [Bitte beim Mittagessen anmelden] und grüner Salat																																				
Donnerstag	Klare Suppe mit Profiteroles (G/E/L) ★★★ I: Knacker mit Kartoffelpüree, Mischgemüse (G/E/M/C) ★★★ II: Gnocchi auf Kräuterrahmsauce (G/M) ★★★ Preiselbeer-Sahneschnitte (G/E/M/O/H/N)	Saures Allerlei: Lumpensalat (M/C) Nudelsalat (G) Rindfleisch (E/C) und Brot																																				
Freitag	Klare Suppe mit Schöberln (G/E) / Röstschnitten (G/M) ★★★ I: Lasagne (G/E/M/C) ★★★ II: Gemüselasagne (G/M/C) ★★★ Fruchtjoghurt (M) für die Abreise: Käsestangerl	<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 fraîche</td> <td></td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td> <td></td> <td>10%</td> </tr> </table> <p><small>Fleisch: Österreich 3x AT (Wildbrenn/geräuchert/geschlachtet) Milch: Österreich 2x AT (geronnen/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 fraîche		50%	Laktosefreier Milch (-produkte)		10%
Schwein		100%																																				
Rind		100%																																				
Huhn		100%																																				
Pute		100%																																				
Freilandeier		100%																																				
Frischmilch		100%																																				
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers		100%																																				
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt		100%																																				
Butter		100%																																				
Käse		90%																																				
Crème fraîche		50%																																				
Laktosefreier Milch (-produkte)		10%																																				



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!