


















10. - 14.03.2025		SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO	
		Mittagessen		Abendessen			
Montag		Kräutercremesuppe mit Croutons (G/M) 		Toast (G/M)			
	I:	Tagliatelle mit Pesto (G/E/M/H) 		Vollkorntoast mit Käse und Paprika (G/M) 			
Dienstag	II:	Karfiollaibchen mit Joghurt-Zitronen-Dip (M) 		[Bitte beim Mittagessen anmelden!]			
		Schokokuchen (G/E/M/O)					
		Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerln (G/E/L) 		Tortellini mit Fleischfülle und Tomatensauce (G/E/M)			
	I:	Pizza nach Art des Hauses (G/E/M/C)		Tortelloni mit Spinat, Ricotta (G/E/M) 			
	II:	Pizza Margherita (G/E/M/C) 		[Bitte beim Mittagessen anmelden!]			
		Vanille-Apfel-Dessert (M) 					
Mittwoch		Kartoffelrahmsuppe (M) 		Kotelettsemmel, Salatblatt (G/S/C)			
	I:	Salatteller mit gegrillten Geflügelstreifen (M) 		Semmel mit Gemüseschnitzerl, Salatblatt 			
	II:	Fenchel-Linsen-Bolognese mit Pasta (G/L) 		(G/E/M/S) [Bitte beim Mittagessen anmelden!]			
		Kuchenbuffet (G/E/M/H/O)					
Donnerstag		Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (G/E/M/L)		Kaiserschmarrn (G/E/M), Kompott 			
	I:	Braten, Püree und Letscho (M/C)					
	II:	Kartoffelrösti mit Tomaten, Mozzarella, Rucola (M) 					
		Obstvariation 					
Freitag		Leberknödelsuppe (G/E/L)					
	I:	Pikantes Reisfleisch vom Schwein (G/C)					
	II:	Knödel mit Ei (G/E/M) 					
		Müsliriegel (G/M/O)					
		für die Abreise: Käsestangerl					



Wir wissen wo unser Essen herkommt!

Schwein	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	100%
Rind	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	100%
Huhn	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	100%
Pute	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	100%
Freilandeier	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	100%
Frischmilch	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	100%
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	100%
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	100%
Butter	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	100%
Käse	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	90%
Crème fraiche	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	50%
Laktosefreier Milch (-produkte)	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	10%

Fleisch: Österreich 3x AT (geboren/gerastet/geschlachtet)
Milch: Österreich 2x AT (gemolken/verarbeitet)



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/O/A

GUTEN APPETIT!

für die Küchenleitung:
Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung
Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!

