

10. - 14.03.2025

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld

WKO

| | Mittagessen | Abendessen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---------|------|------|------|------|------|------|------|---------------|------|-------------|------|----------------------------------|------|------------------------------|------|--------|------|------|------|---------------|-----|---------------------------------|-----|
| Montag | <p>Kräutercremesuppe mit Croutons (G/M) </p> <p>★★★</p> <p>I: Tagliatelle mit Pesto (G/E/M/H) </p> <p>★★★</p> <p>II: Karfiollaibchen mit Joghurt-Zitronen-Dip (M) </p> <p>★★★</p> <p>Schokokuchen (G/E/M/O)</p> | <p>Toast (G/M) </p> <p>★★★</p> <p>Vollkorntoast mit Käse und Paprika (G/M) </p> <p>[Bitte beim Mittagessen anmelden!]</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dienstag | <p>Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerln (G/E/L) </p> <p>★★★</p> <p>I: Pizza nach Art des Hauses (G/E/M/C) </p> <p>★★★</p> <p>II: Pizza Margherita (G/E/M/C) </p> <p>★★★</p> <p>Vanille-Apfel-Dessert (M) </p> | <p>Tortellini mit Fleischfülle und Tomatensauce (G/E/M) </p> <p>★★★</p> <p>Tortelloni mit Spinat, Ricotta (G/E/M) </p> <p>[Bitte beim Mittagessen anmelden!]</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mittwoch | <p>Kartoffelrahmsuppe (M) </p> <p>★★★</p> <p>I: Salatteller mit gegrillten Geflügelstreifen (M) </p> <p>★★★</p> <p>II: Fenchel-Linsen-Bolognese mit Pasta (G/L) </p> <p>★★★</p> <p>Kuchenbuffet (G/E/M/H/O)</p> | <p>Kotelettsemmel, Salatblatt (G/S/C) </p> <p>★★★</p> <p>Semmel mit Gemüseschnitzerl, Salatblatt (G/E/M/S) </p> <p>[Bitte beim Mittagessen anmelden!]</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Donnerstag | <p>Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (G/E/M/L) </p> <p>★★★</p> <p>I: Braten, Püree und Letscho (M/C) </p> <p>★★★</p> <p>II: Kartoffelrösti mit Tomaten, Mozzarella, Rucola (M) </p> <p>★★★</p> <p>Obstvariation </p> | <p>Kaiserschmarrn (G/E/M), Kompott </p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Freitag | <p>Leberknödelsuppe (G/E/L) </p> <p>★★★</p> <p>I: Pikantes Reisfleisch vom Schwein (G/C) </p> <p>★★★</p> <p>II: Knödel mit Ei (G/E/M) </p> <p>★★★</p> <p>Müsliriegel (G/M/O)</p> <p>★★★</p> <p>für die Abreise: Käsestangerl</p> |  <p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Schwein</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Rind</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Huhn</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Pute</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Freilandeiher</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Frischmilch</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Käse</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Crème fraîche</td> <td>90%</td> </tr> <tr> <td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Reicht: Österreich 3x AT (geboren/gemästet/geschlachtet) Hilft: Österreich 2x AT (gemädet/verarbeitet)</small></p> | Schwein | 100% | Rind | 100% | Huhn | 100% | Pute | 100% | Freilandeiher | 100% | Frischmilch | 100% | Sauerrahm / Topfen / Schlagobers | 100% | Naturjoghurt / Fruchtjoghurt | 100% | Butter | 100% | Käse | 100% | Crème fraîche | 90% | Laktosefreier Milch (-produkte) | 10% |
| Schwein | 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rind | 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huhn | 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pute | 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Freilandeiher | 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frischmilch | 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sauerrahm / Topfen / Schlagobers | 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Naturjoghurt / Fruchtjoghurt | 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Butter | 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Käse | 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crème fraîche | 90% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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!)

Vormittagspause: 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!

