

22. - 25.04.2025

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld



	Mittagessen	Abendessen																																				
Dienstag		Anreise 18:00 - 19:00 Uhr: Frankfurter mit Ketchup, Senf, Kren oder Gulaschsaft (G/S/C), Semmeln																																				
Mittwoch	Gemüsebrühe mit Fadennudeln (G/L) ★★★ I: Knoblauchbraten, Semmelrolle, Sauerkraut (G/E/M) ★★★ II: Käsespätzle mit Paprikawürfeln (G/E/M) ★★★ Beerenshake (M)	Semmelburger mit Salatblatt, Ketchup (G/E/A/S/C) ★★★ Käseplatte mit Weintrauben und Nüssen (M/H) [Bitte beim Mittagessen anmelden] und Vollkornbäck																																				
Donnerstag	Karotten-Ingwer-Suppe ★★★ I: Tagliatelle mit Kräuterpesto, Parmesanspäne (G/E/M/H) ★★★ II: Apfelnockerln mit Preiselbeerschaum (G/E/M) ★★★ Obstvariation	Warmes Abendbuffet: Schinkenfleckerlauflauf (G/E/M), Reisfleisch (G/C), Lasagne (G/M/C) und Salat ★★★ Semmel mit Grillkäse, Salatblatt (G/M) [Bitte beim Mittagessen anmelden]																																				
Freitag	Klare Gemüsesuppe mit Kaspressknödeln (G/E/M/L) ★★★ I: Knacker mit Püree und Babykarotten (M/C) ★★★ II: Bärlauchrisotto mit Parmesan (E/M/C) ★★★ Kuchenbuffet (G/E/M/H/N/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 <i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i> <table border="1"> <tr><td>Schwein</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Rind</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Huhn</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Pute</td><td>EU</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Freilandeler</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Frischmilch</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Butter</td><td>AT</td><td>100%</td></tr> <tr><td>Käse</td><td>90% AT</td><td>10% EU</td></tr> <tr><td>Crème fraîche</td><td>50% AT</td><td>50% EU</td></tr> <tr><td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td><td>10% AT</td><td>90% EU</td></tr> </table> <small>Fleisch: Österreich 3x AT (geboren/gerichtet/geschlachtet) Milch: Österreich 2x AT (gemolken/verarbeitet) </small>	Schwein	AT	100%	Rind	AT	100%	Huhn	AT	100%	Pute	EU	100%	Freilandeler	AT	100%	Frischmilch	AT	100%	Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	AT	100%	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	AT	100%	Butter	AT	100%	Käse	90% AT	10% EU	Crème fraîche	50% AT	50% EU	Laktosefreier Milch (-produkte)	10% AT	90% EU
Schwein	AT	100%																																				
Rind	AT	100%																																				
Huhn	AT	100%																																				
Pute	EU	100%																																				
Freilandeler	AT	100%																																				
Frischmilch	AT	100%																																				
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	AT	100%																																				
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	AT	100%																																				
Butter	AT	100%																																				
Käse	90% AT	10% EU																																				
Crème fraîche	50% AT	50% EU																																				
Laktosefreier Milch (-produkte)	10% AT	90% EU																																				



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

Einen guten Start und viel Erfolg in der Schule wünscht das Team des Lehrlingshauses!

für die Küchenleitung:
Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung
Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!