

28. - 30.04.2025

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld

WKO

Mittagessen		Abendessen																																				
Montag	Kürbissuppe mit Brotchips (G)  ★★★★ I: Berner Würstel mit Pommes und feiner Gemüsemischung (M/C) ★★★★ II: Cremige Polenta mit Letscho (M)  ★★★★ Obstkorb 	Käseplatte, Thunfischauflauf, Liptauer, Paprika, Gurke, Weintrauben, Kiwi, Nüsse (F/M/H) und Kastenbrot, Vollkorngebäck 																																				
	Dienstag	Rote Linsensuppe  ★★★★ I: Hendlfilet mit Champignonsauce, Eblyweizen, Erbsen (G/M/C) ★★★★ II: Bulgur-Kokos-Pfanne mit Gemüse (G)  ★★★★ Apfelschlangel (G/E) 	Serbische Bohnensuppe (G/C)  ★★★★ Kartoffelgulasch (G/C) [Bitte beim Mittagessen anmelden!]  und Weißbrot																																			
Mittwoch	Klare Gemüsesuppe mit Kräuterfrittaten (G/E/M/L)  ★★★★ I: Spaghetti Carbonara, Parmesan (G/E/M)  ★★★★ II: Gemüseplatte mit Bärlauchbutterbrösel (G)  ★★★★ Eisbecher mit Schlagobers, Beerentopping (M) ★★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 <i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i> <table><tr><td>Schwein</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Rind</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Huhn</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Pute</td><td></td><td>EU 100%</td></tr><tr><td>Freiland Eier</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Frischmilch</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Butter</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Käse</td><td> 90% AT  10% EU</td><td></td></tr><tr><td>Crème fraîche</td><td> 50% AT  50% EU</td><td></td></tr><tr><td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td><td> 10% AT  90% EU</td><td></td></tr></table> Fleisch: Österreich 3x AT (geboren/gerichtet/geschachtet) Milch: Österreich 2x AT (gemolken/verarbeitet)	Schwein		AT 100%	Rind		AT 100%	Huhn		AT 100%	Pute		EU 100%	Freiland Eier		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%																																				
Freiland Eier		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**GUTEN APPETIT!**

für die Küchenleitung:

Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung

Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!