

05. - 09.05.2025		SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO																																				
		Mittagessen				Abendessen																																				
Montag	Ausgabe im "Chilli" (Halle zur LBS):																																									
	I:	Bosna mit Zwiebelsauce, Curry (G/E/C/S) ★★★★					Saure Extrawurst garniert (E/S) und Mühlenbrot																																			
Dienstag	II:	Semmel mit Gemüseschnitzel (G/E/M/L)  ★★★★ Eis (G/M/O/H)																																								
		Gebundene Gemüsesuppe (G)  ★★★★					Belegte Weckerln mit Gemüse garnitur und Ei (G/E/M) 																																			
	I:	Spaghetti mit Tomatensauce (G/E/M)  ★★★★																																								
	II:	Gnocchi mit Röstgemüse und Champignons (G/L)  ★★★★ Obst 																																								
Mittwoch	Klare Gemüsesuppe mit Sternchen (G/L) ★★★★						Tagessuppe (G)  ★★★★																																			
	I:	Gebackenes Schweinsschnitzel, Reis, feine Gemüsemischung (G/E/C) ★★★★					Germknödel mit Mohn und Vanillesauce (G/M)																																			
	II:	Spargel mit Kräuterbutterbrösel und Ei (G/E)  ★★★★ Schokomousse (M)																																								
	Erbsencremesuppe (M)  ★★★★						Tortellini mit Tomatensauce (G/E/M) ★★★★																																			
Donnerstag	I:	Rindsragout nach Burgunder Art, Kroketten, Karottenscheiben (G/M/C) ★★★★					Tortelloni mit Spinat und Ricotta (G/E/M)  [Bitte beim Mittagessen anmelden!] und Salat																																			
	II:	Karfiollaibchen, Dip (M)  ★★★★ Dinkel-Biskuitroulade (G/E) 																																								
Freitag	Grießnockerlsuppe (G/E)  ★★★★						 Wir wissen wo unser Essen herkommt!																																			
	I:	Pikantes Reisfleisch (G) ★★★★																																								
	II:	Adria-Schupfnudeln mit Thunfisch und Gemüse (F/G/E/M)  ★★★★ Obstkuchen (G/E/M/H)  ★★★★ für die Abreise: Käsestangerl																																								
							<table><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>Freiland Eier</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> Fleisch: Österreich 3e AT (geborren/gerahmt/geschlachtet) Milch: Österreich 2e 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
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!