

12. - 16.05.2025			SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO																									
			Mittagessen			Abendessen																										
Montag	I:	Frühlingskräutersuppe (M) 	★★★★	Gefüllte Käsekornstangerln oder Kürbiskernweckerln (G/E/M)  (Schinken, Käse, Salat, Radieschen, Gurke, Ei)																												
	II:	Knacker mit Püree und Kaisergemüse (M/C)  Röstgemüse mit Dinkelreis und Kichererbsen  Erdbeer-Milchshake (M) 	★★★★																													
Dienstag	I:	Klare Suppe mit Dinkel-Kräuterschöberl (G/E/L) 	★★★★	Wurstnudeln (G)  Gemüsegröstl (G/L)  [Bitte beim Mittagessen anmelden!]																												
	II:	Letschobraten vom Schwein, Knödellaibchen (G/E/M/C)  Polentaschnitte mit Champignonsauce (M/C)  Gemischtes Eis mit Schokosauce und Schlagobers (M)	★★★★																													
Mittwoch	I:	Legierte Grießsuppe mit Karotten und Sellerie (G/L) 	★★★★	Leberkäsesemmel mit Salatblatt (G/S/C)  Semmelburger mit Grillkäse und Salat  (G/E/M/L) [Bitte beim Mittagessen anmelden!]																												
	II:	Pasta asciutta mit Spaghetti, Parmesan (G/E/M/C)  Gemüseauflauf (E/M)  Vollkorn-Schoko-Nuss-Stangerl (G/E/H/O)	★★★★																													
Donnerstag	I:	Käsecremesuppe mit Kornspitzchips (G/E/M) 	★★★★	Tagessuppe (G/E/M)  Schupfnudeln mit Nuss- oder Mohnbrösel, Kompott (G/E/H)																												
	II:	Hendlstreifen auf Blattsalat, Joghurtdressing (M)  und Knoblauchbrot  Fisolenragout, Semmelschnitte (G/E/M)  Obstkorb 	★★★★																													
Freitag	I:	Klare Suppe mit Profiteroles (G/E/L) 	★★★★	 Wir wissen wo unser Essen herkommt! <table><tr><td>Schwein</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Rind</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Huhn</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Pute</td><td>EU 100%</td></tr><tr><td>Freiland Eier</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Frischmilch</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Butter</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Käse</td><td>90% AT 10% EU</td></tr><tr><td>Crème fraîche</td><td>50% AT 50% EU</td></tr><tr><td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td><td>10% AT 90% EU</td></tr></table> Flasche: Österreich 2x AT (gebräuht/geröstet/geschleudert) Milch: Österreich 2x AT (gebräuht/geröstet/geschleudert)					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																															
II:	Basilikumpesto mit Spiralen/Dinkelspiralen (G/E/M/H)  Scheiterhaufen mit Äpfeln und Rosinen, Vanillesauce (G/E/M)  Müsliriegel (G/M/O)  für die Abreise: Käsestangerl	★★★★																														



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=Ernüsse, 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!