

19. - 23.05.2025		SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO	
		Mittagessen		Abendessen			
Montag	I:	Klare Gemüsesuppe mit Sternchen (G/L) ★★★ Rindsragout mit Wurzelgemüse, Kartoffelrösti, Brokkoliröschen (G/L/C) ★★★		Hot dog (G/S/C) ★★★ Käseteller mit Aufstrich, [Bitte beim Mittagessen anmelden!] Gemüsegarnitur (M) und Sonnenbrot			
	II:	Kürbis-Linsen-Lasagne (G/M) ★★★ Ananas-Kokos-Smoothie (M)					
Dienstag	I:	Minestrone (C) ★★★ Pulled Pork-Burger, wahlweise mit Coleslaw oder Eisbergsalat (G/S) ★★★		Spaghetti mit Sauce Bolognese (G/C) ★★★ Spaghetti mit Tomatensauce (G/C) [Bitte beim Mittagessen anmelden!] und Parmesan (E/M), Blattsalat			
	II:	Gemüseburger mit Sour Cream-Sauce (G/E/M/L) ★★★ Vanille-Apfel-Dessert (M)					
Mittwoch	I:	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (G/E/M/L) ★★★ Würzige Krautfleckerln mit Karottenstreifen (G) ★★★		Toast (G/E/M/C/S) ★★★ Vollkorn Vegi-Toast "Hawaii" (G/E/M/C/S) [Bitte beim Mittagessen anmelden!]			
	II:	"Zucchini Schiffchen" auf Tomatenragout (G/E/M/L) (Zucchini gefüllt mit Couscous) ★★★ Lambadaschnitte (G/E/M/O)					
Donnerstag	I:	Klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten (G/E/M/L) ★★★ Gekochtes Rindfleisch mit Röstkartoffeln und Spinat (G/M/L) ★★★		Steirische Buschenschankjause: (E/M/S/C) (Kümmelbraten, Jausenwurst, Presswurst, Selchwurstl, Käse, Eier, Kren, Senf, saure Käferbohnen, Kürbisaufstrich, Gemüse) und Bauernbrot			
	II:	Karfiol-Kartoffel-Curry mit Kokosmilch, Basmatireis (G) ★★★ Obstvariation mit Trockenfrüchten					
Freitag	I:	Gebundene Gemüsesuppe (G/L) ★★★ Chili con carne mit Reis (G), Weißbrot ★★★					
	II:	Topfen-Grieß-Knöderl auf Fruchtspiegel (G/E/M) ★★★ Knoppers (G/M/H/N/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl					



Wir wissen wo unser Essen
herkommt!

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

Flasch: Quarzschiff 3x Al (geborengemacht) (geschützt)
Nicht: Quarzschiff 3x Al (geborengemacht) (geschützt)



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 Thumer, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!