

16. - 18.06.2025

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld

WKO

	Mittagessen	Abendessen																																				
Montag	Käsecremesuppe (E/M/C)  ★★★ I: Makkaronifleisch vom Rind, Kaisergemüse (G) ★★★ II: Glasiertes Gemüse mit Spiegelei, Püree (E/M/C)  ★★★ Stracciatellajoghurt (M/O) 	Saure Wurst garniert mit Tomaten, Paprika, Radieschen, Zwiebel, Käferbohnen, Ei (E/M/C) ★★★ Käse, Gemüse (M) [Bitte beim Mittagessen anmelden] und Semmeln, Vollkorngebäck																																				
Dienstag	Grießnockerlsuppe (G/E/L)  ★★★ I: Pizza nach Art des Hauses (G/E/M/C) ★★★ II: Vollkornpizza Margarita (G/E/M/C)  ★★★ Marillenkuchen (G/E/M) 	Teigwaren mit Sauce Carbonara (G/E/M) ★★★ Pestonudeln (G/E/M/H) [Bitte beim Mittagessen anmelden] und Salat																																				
Mittwoch	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (G/E/M/L) ★★★ I: Faschierter Braten, Püree, Erbsen (G/E/M/C/S) ★★★ II: Polentagratin mit Zucchini und Paprika (M)  ★★★ Knoppers (G/M/H/N/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 Wir wissen wo unser Essen herkommt! <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/gemästet/geschlachtet) 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!