

23. - 27.06.2025		SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO	
		Mittagessen		Abendessen			
Montag		Klare Gemüsebouillon mit Karotten, Sellerie und Vollkornschöberl (G/E/L) 		Buchteln mit Vanillesauce (G/E/M) 			
	I:	Fisch gebraten, Couscous, Brokkoli, Karfiol (F/G) 		Gemügesticks mit Kräuterdip (M/L) 			
Dienstag		Lauchrisotto mit Parmesanflocken (E/M/C) 		[Bitte beim Mittagessen anmelden!]			
	I:	Petersilienschaumsuppe mit Brotchips (G/M/C) 		Wurstnudeln (G) und Salat			
Mittwoch		Wiener Schnitzel vom Schwein, Reis, Babykarotten (G/E) 					
	I:	Vielkorn-Gemüseauflauf (G/E/M) 					
Donnerstag		Kuchenvariation (G/E/M/H/O)					
	I:	Linsensuppe 		Gemischter Wurst- und Käseaufschnitt, Heurigenaufstrich, Gemüse (E/M) und Brot			
Freitag		Semmelschnitte mit Champignonsauce (G/E/M/C) 					
	I:	Gnocchi mit Röstgemüse (Zucchini, Stangensellerie, Paprika, ...) (G/L) 					
		Obstkuchen (G/E)					
	I:	Klare Suppe mit Dinkelintropf (G/E/L) 		Pizzabrötchen (G/M)			
		Majoranfleisch, Spiralen (G/M) 					
	I:	Kichererbsen-Erbsen-Karotten-Brokkoli-Curry mit Basmatireis 					
		Obst 					
	I:	Klare Suppe mit Grießnockerln (G/E/L)					
		Lasagne (G/M/C)					
	I:	Scheiterhaufen (G/E/M), Apfelnockerl (G/E) und Vanillesauce (M) 					
		Eis (G/M/H/O)					
	I:	für die Abreise: Käsestangerl					



Wir wissen wo unser Essen herkommt!

Schwein	AT 100%
Rind	AT 100%
Huhn	AT 100%
Pute	EU 100%
Freilandeier	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

Fleisch: Österr. nach 30 AT (geborner/deutscher/italienischer/amerikanischer) / Milch: Österreich 20 AT (germanischer/italienischer)



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!