

30.06. - 04.07.2025		SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO		
		Mittagessen				Abendessen		
Montag	I:	Champignoncremesuppe mit Brotroutons (G/M)  ★★★★ Gegrillte Würstel, pikante Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Babykarotten, Erbsen, Mais (E/M/S/C) ★★★★		Toast (G/M) ★★★★ Vegi-Toast (G/M) [Bitte beim Mittagessen anmelden] und Ketchup, Majonäse (E/S/C)				
	II:	Zucchini-Schiffchen mit Tomatenragout (G/E/M/L)  ★★★★ Fruchtjoghurt (M) 						
Dienstag	I:	Französische Zwiebelsuppe mit Käseröstschnitten (G/M/C) ★★★★ Warmes Buffet (G/M/C) ★★★★		Hot dog (G/S/C)				
	II:	Spinatknödel mit Käsesauce (G/E/M)  ★★★★ Vitaminshake (Karotten, Bananen, Äpfel, Orangen) 						
Mittwoch	I:	Klare Suppe mit Einlage (G/E/M/L) ★★★★ Rindsgulasch, Hörnchen (G/C) ★★★★		Saure Braune mit Tomaten und Paprika (C) und Vollkorngebäck				
	II:	Krautfleckerl (G)  ★★★★ Kuchenbuffet (G/E/M/H/O)						
Donnerstag	I:	Erbsen-Kartoffel-Suppe  ★★★★ Burger (mit Rindfleisch), Cocktailsauce, Salat, Tomaten, Schnittkäse (G/E/M/S) ★★★★		Schupfnudeln mit Butterbrösel oder Mohn (G/E/M), Kompott				
	II:	Burger mit Grillkäse (G/M)  ★★★★ Obst 						
Freitag			Jause für Abreise beim Frühstück bitte selber richten!					



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

Flasche: Österreich 3x AT (geboren/gebildet/geschmitten)
Milch: Österreich 2x AT (gekauft/verpackt)



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



Einen schönen Sommer und eine gute Heimfahrt wünscht das gesamte Team des Lehrlingshauses!

für die Küchenleitung:
Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung
Verena Maria Thumer, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!