

07. - 12.09.2025		SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO																																					
		Mittagessen				Abendessen																																					
Sonntag		Erstanreise				17:30 - 18:30 Uhr: Frankfurter mit Ketchup, Senf, Kren oder Gulaschsaft (G/S), Gebäck																																					
Montag		Klare Gemüsesuppe mit Fadennudeln (G/L) ★★★★ I: Letschobraten vom Schweinskarree, Hörnchen (G) ★★★★ II: Vielkorn-Gemüse-Auflauf (G/E/M) ★★★★ Gemischtes Eis mit Schlagobers (M)				Toast, Ketchup, Majonäse (G/E/M/S)																																					
Dienstag		Kürbiscremesuppe mit Croutons (G/M) ★★★★ I: Rindsragout mit Wurzelgemüse, Kroketten, Karotten-Brokkoli-Karfiol-Mix (G/M/S/C/L) ★★★★ II: Bulgur-Kokos-Pfanne mit Romanesco und Paprikawürfeln (G) ★★★★ Heidenmehlschnitte (E/M/O)				Aufschnittplatte (E/M/S/C) (Wurst, Braten, Schinken, Käse, Gemüsegarnitur, Eischeiben, Aufstriche) und Mühlenbrot																																					
Mittwoch		Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (G/E/M/L) ★★★★ I: Spaghetti mit Tomatenragout (G/E/M) ★★★★ II: Cremiges Pilzrisotto mit Parmesan (E/M/C) ★★★★ Fruchtjoghurt (M)				Kotelett- oder Leberkäsesemmel mit Senf, Ketchup, Salatblatt (G/S)																																					
Donnerstag		Klare Gemüsesuppe mit Käseröstschnitten (G/M/L) ★★★★ I: Gebackenes Schweinsschnitzel in Sesampanade, mit Reis und Erbsen (A/G/E) ★★★★ II: Flammkuchen (G/M) ★★★★ Kirschkuchen (G/E)				Schupfnudeln mit Apfelmus (G/E/M)																																					
Freitag		Champignoncremesuppe (M) ★★★★ I: Grillwürstel mit Püree und Babykarotten (M/C) ★★★★ II: Käsespätzle (G/E/M) ★★★★ Obstkorb ★★★★ für die Abreise: Käsestangerl				<i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i> <table><tr><td>Schwein</td><td>AT</td><td>100%</td></tr><tr><td>Rind</td><td>AT</td><td>100%</td></tr><tr><td>Huhn</td><td>AT</td><td>100%</td></tr><tr><td>Pute</td><td>EU</td><td>100%</td></tr><tr><td>Freilandeler</td><td>AT</td><td>100%</td></tr><tr><td>Frischmilch</td><td>AT</td><td>100%</td></tr><tr><td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td><td>AT</td><td>100%</td></tr><tr><td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td><td>AT</td><td>100%</td></tr><tr><td>Butter</td><td>AT</td><td>100%</td></tr><tr><td>Käse</td><td>90% AT</td><td>10% EU</td></tr><tr><td>Crème fraîche</td><td>50% AT</td><td>50% EU</td></tr><tr><td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td><td>100% AT</td><td>90% EU</td></tr></table> Fleisch: Österreich 3x AT (geschwächt/geschlachtet) Milch: Österreich 2x AT (geschwächt/geschlachtet)		Schwein	AT	100%	Rind	AT	100%	Huhn	AT	100%	Pute	EU	100%	Freilandeler	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)	100% AT	90% EU
Schwein	AT	100%																																									
Rind	AT	100%																																									
Huhn	AT	100%																																									
Pute	EU	100%																																									
Freilandeler	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)	100% 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

Einen guten Start und viel Erfolg in der Schule wünscht das Team des Lehrlingshauses!

für die Küchenleitung:
Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung
Verena Maria Thumer, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!