

15. - 19.09.2025

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld

WKO

	Mittagessen	Abendessen																								
Montag	Zucchini-cremesuppe mit Brotschips (G/M) ★★★ I: Gebackenes Fischfilet mit Petersilienkartoffeln, Babykarotten, Mais, Erbsen (F/G/E) ★★★ II: Spinatknödel mit Käsesauce (G/E/M) ★★★ Buttermilch-Beeren-Shake (M)	Hot dog mit Senf und Röstzwiebeln (G/S)																								
Dienstag	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles (G/E/L) ★★★ I: Würzige Krautfleckerln mit Karottenstreifen (G) ★★★ II: Thunfisch-Makkaroni-Gratin (F/G/E/M) ★★★ Schokokuchen (G/E/O)	Gulaschsuppe nach Art des Hauses (C) und Gebäck																								
Mittwoch	Tomatencremesuppe mit Basilikumcroutons (G/M) ★★★ I: Burgunder Rindsbraten mit Semmelrolle, Rotkraut (G/E/M/L/S) ★★★ II: Linsen Dal mit Jasminreis ★★★ Vanillepudding mit Fruchtspiegel (M)	Belegte Weckerln mit Gemüse garnitur und Eischeiben (G/E/M)																								
Donnerstag	Klare Gemüsesuppe mit Vollkorn-Dinkel eintopf (G/E/L) ★★★ I: Bunter Salatteller mit gegrillten Hühnerstreifen, Dressing und Knoblauchbrot (G/M) ★★★ II: Salatteller mit gebackenem Käse (G/E/M) ★★★ Obst mit Nüssen (H)	Grießschmarrn mit Kompott (G/M)																								
Freitag	Legierte Grießsuppe mit Karotten (G/E) ★★★ I: Spaghetti Bolognese, Parmesan (G/E/M) ★★★ II: Gebratener Eierreis mit Lauch, Karotten, Sellerie (E/L) ★★★ Müsliriegel (G/M/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 <i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i> <table><tr><td>Schwein</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Rind</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Huhn</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Pute</td><td>EU 100%</td></tr><tr><td>Freilandeler</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Frischmilch</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Butter</td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Käse</td><td>90% AT 10% EU</td></tr><tr><td>Crème fraîche</td><td>50% AT 50% EU</td></tr><tr><td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td><td>10% AT 90% EU</td></tr></table> Flasche: Österreich 30 AT (gekennzeichnet als geschmacklich) Milch: Österreich 20 AT (gekennzeichnet als geschmacklich)	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)	10% 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)	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 SchreiLehrlingshausleitung
Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!