

22. - 26.09.2025		SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO	
		Mittagessen				Abendessen	
Montag		Erbsencremesuppe mit Kartoffeln (M)  ★★★★		Germknödel mit Vanillesauce (G/M)			
	I:	Chili con carne mit Teigwaren (G/S) ★★★★					
	II:	Gratinierte Kartoffelrösti mit Tomaten, Mozzarella, und Rucola (M)  ★★★★ Biskuitroulade (G/E)					
Dienstag		Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerln (G/E/L)  ★★★★		Aufsteirern: Steirer Hot dog (G/E/S)			
	I:	Hausgemachte Pizza mit Schinken, Salami, Mais, Paprika, Zwiebel (G/M) ★★★★					
	II:	Vollkornpizza Margarita mit Dip (G/M)  ★★★★ Stracciatellacreme (M/O) 					
Mittwoch		Klare Gemüsesuppe mit Kräuterfrittaten (G/E/M/L)  ★★★★		Saure Extrawurst mit Zwiebelringen, Ei (E) und Brot			
	I:	Semmelschnitte mit Schwammerlsauce (G/E/M/C)  ★★★★					
	II:	Spinat-Schafkäse-Strudel, Knoblauchdip (G/M)  ★★★★ Kuchen (G/E/M/O)					
Donnerstag		Käsecremesuppe mit Croutons (G/M)  ★★★★		Wurstnudeln (G) und grüner Salat			
	I:	Serbisches Reisfleisch vom Schwein ★★★★					
	II:	Pikanter Zwiebelkuchen (G/E/M)  ★★★★ Vitaminshake 					
Freitag		Klare Gemüsesuppe mit Schöberln (G/E/L) ★★★★					
	I:	Spiralen mit Sauce Carbonara (G/M) ★★★★					
	II:	Gnocchi mit Röstgemüse (G/L)  ★★★★ Kompott ★★★★ für die Abreise: Käsestangerl					



Wir wissen wo unser Essen herkommt!

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

Herst.: Österreich 3x AT (geobirgsmilch/geschähtet) 3x EU (Österreich 2x AT (geobirgsmilch/geschähtet))



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!