

06. - 10.10.2025			SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld	WKO																								
Mittagessen			Abendessen																											
Montag	I:	Erbsenschöberlsuppe (G/E/L)  ★★★★ Geselchtes, Kren-Kartoffelpüree, Brokkoli (M/C)  ★★★★ Zucchini mit Hirse-Gemüsefülle auf Tomatensugo (E/M/L)  ★★★★ Fruchtojoghurt (M) 	Schupfnudeln in Butterbrösel (G/E/M) und Kompott																											
	II:																													
Dienstag	I:	Gulaschsuppe ★★★★ Würzige Vegi-Laibchen mit Käse, kalte Schnittlauchsauce (G/E/M)  ★★★★ Gemüse-Bulgur-Pfanne (G)  ★★★★ Marmorkuchen (G/E)	Schitzelsemmel (G/E)																											
	II:																													
Mittwoch	I:	Klare Suppe mit Reibgerstl (G/E/L)  ★★★★ Lasagne (G/M)  ★★★★ Kichererbsencurry, Naturreis  ★★★★ Topfen-Orangen-Creme (M/O) 	Saure Extrawurst mit Paprika, Zwiebel, Ei (E/C) und Brot																											
	II:																													
Donnerstag	I:	Klare Suppe mit Backerbsen (G/E/M/L) ★★★★ Karreesteak, Reis, Dinkelreis, Erbsen, Karfiol, Karottenscheiben, Kräuterbutter (M)  ★★★★ Lauch-Kartoffel-Auflauf (E/M)  ★★★★ Schokopudding (M)	Tortellini, Tomatensauce (G/E/M) und grüner Salat																											
	II:																													
Freitag	I:	Klare Suppe mit Käseröstschnitten (G/M/L)  ★★★★ Fleisch-Nudel-Pfanne mit Karotten, Erbsen, Stangensellerie (G/L)  ★★★★ Polenta-Apfel-Auflauf mit Fruchtspiegel (G/E)  ★★★★ Gemischtes Eis mit Schlagobers (M) ★★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 Wir wissen wo unser Essen herkommt! <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>Freilandeier</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 / Fruchtojoghurt</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> Fleisch: Österreich 3a AT (geborengemästert/schlachtet) Milch: Österreich 2a AT (gemolken/verarbeitet)				Schwein	AT 100%	Rind	AT 100%	Huhn	AT 100%	Pute	EU 100%	Freilandeier	AT 100%	Frischmilch	AT 100%	Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	AT 100%	Naturjoghurt / Fruchtojoghurt	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%																													
Freilandeier	AT 100%																													
Frischmilch	AT 100%																													
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	AT 100%																													
Naturjoghurt / Fruchtojoghurt	AT 100%																													
Butter	AT 100%																													
Käse	90% AT 10% EU																													
Crème fraîche	50% AT 50% EU																													
Laktosefreier Milch (-produkte)	10% AT 90% EU																													
II:																														



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!