

13. - 17.10.2025		SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO																																					
		Mittagessen		Abendessen																																							
Montag		Steirische Krensuppe mit Brotchips (G/M/C)  ★★★★		Leberkäsesemmel (G)																																							
	I:	Linsenbolognese auf Pennenudeln (G/E/M/L)  ★★★★																																									
	II:	Rote Rüben-Risotto (E/M/C)  ★★★★ Nuss-Zimtschnecke (G/E/M)																																									
Dienstag		Grießnockerlsuppe (G/E/L)  ★★★★		Kaiserschmarrn, Kompott (G/E/M)																																							
	I:	Seehechtfilet in Kräuterkruste mit Zitronencouscous und Lauch-Karotten-Rahmsauce (F/G/M)  ★★★★																																									
	II:	Krautfleckerln (G)  ★★★★ Obst 																																									
Mittwoch		Rindsuppe mit Fadennudeln, Karotten, Sellerie (G/L) ★★★★		Belegte Weckerl mit Schinken, Käse, Paprika, Gurken, Salatblatt (A/G/M)																																							
	I:	Gekochtes Rindfleisch, Spinat, Kartoffeln (M/L) ★★★★																																									
	II:	Karfiol und Brokkoli in Kräuterbutterbrösel mit Ei (G/E/M)  ★★★★ Kokos-Apfel-Zwetschken-Crumble (G)																																									
Donnerstag		Klare Suppe mit Backerbsen (G/E/M/L) ★★★★		Toast, Ketchup, Majonäse (G/E/M/S) ★★★★ Vegi-Toast (G/M)																																							
	I:	Gratinierter Hendlfilet Hawaii, Reis, zarte Gemüsemischung (Babykarotten, Erbsen, Mais) (M) ★★★★																																									
	II:	Gemüsestrudel mit Knoblauch-Sauerrahmdip (G/E/M)  ★★★★ Kaffeejoghurt, Vanillejoghurt (M) 																																									
Freitag		Leberknödelsuppe (G/E/L) ★★★★		 Wir wissen wo unser Essen herkommt! <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>Freilandeier</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>10% AT</td><td>90% EU</td></tr></table> Flasche: Österreich 3x AT (geboren/gemästet/geschlachtet) Milch: Österreich 2x AT (geboren/betrieben)				Schwein	AT	100%	Rind	AT	100%	Huhn	AT	100%	Pute	EU	100%	Freilandeier	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%																																									
Freilandeier	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																																									
	I:	Schweinrahmgescnnetztes, Karotten, Erbsen, Spätzle (G/E/M/S)  ★★★★																																									
	II:	Vegi-Auflauf (F/G/E/M)  ★★★★ Müsliriegel (G/M/O) ★★★★ für die Abreise: Käsestangerl																																									



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!