

20. - 24.10.2025		SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO																																					
		Mittagessen		Abendessen																																							
Montag		Selleriecremesuppe mit Brotchips (G/M/L)  ★★★★		Penne mit Sauce Carbonara oder Tomatensauce (G/M) und grüner Salat																																							
	I:	Berner Würstel mit Pommes, Erbsen, Karotten (M) ★★★★																																									
	II:	Schupfnudeln mit Champignonrahmsauce (G/E/M)  ★★★★ Erdbeer-Topfendessert (M) 																																									
Dienstag		Klare Gemüsesuppe mit Buchstaben (G/L) ★★★★		Semmelburger mit Salatblatt, Senf und Ketchup (G/E/S)																																							
	I:	Karreebraten vom Schwein mit Kartoffel-Chinakohlgemüse (C) ★★★★																																									
	II:	Hirseauflauf mit Karfiol und Sonnenblumenkernen (E/M)  ★★★★ Apfelschlankel (G/E)																																									
Mittwoch		Italienische Minestrone (G)  ★★★★		Saures Rindfleisch mit Zwiebelringen, Eischeiben, Gemüse (E/C) und Kastenbrot																																							
	I:	Makkaronifleisch vom Rind (G/S) ★★★★																																									
	II:	Knödel mit Ei und Jungzwiebeln (G/E/M)  ★★★★ Germgebäck (G/E/M)																																									
Donnerstag		Linsensuppe mit Kartoffeln  ★★★★		Bosna mit Senf, Ketchup, Röstzwiebeln (E/G/S)																																							
	I:	Steirer Döner vom Huhn mit Salat, Kraut, Gurken, Karotten und Sauerrahmsauce (G/M) ★★★★																																									
	II:	Ofenkartoffeln mit Knoblauch-Kräutersauce (M)  ★★★★ Schokomousse (M/O)																																									
Freitag		Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles (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>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>10% AT</td><td>90% EU</td></tr></table> Fleisch: Österreich 3x AT (geboren/gerichtet/geschlachtet) Milch: Österreich 2x AT (gemolken/verarbeitet)				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																																									
	I:	Pikante Käsespätzle (G/E/M)  ★★★★																																									
	II:	Topfen-Grieß-Knödel auf Fruchtspiegel (G/E/M) ★★★★ Obstkorb  ★★★★ 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!