

27. - 31.10.2025

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld

WKO

	Mittagessen	Abendessen																																				
Montag	Brokkolicremesuppe (M) ★★★★ I: Gemüse-Nudel-Pfanne (G/L)  ★★★★ II: Polentaschnitten auf Tomaten-Paprika-Ragout  ★★★★ Schoko-Nuss-Kuchen (G/E/N/O)	Pizzabrötchen (G/M)																																				
Dienstag	Haferflockensuppe (G/L)  ★★★★ I: Rindsragout, Kroketten, Galagemüse (G/M/L/S) ★★★★ II: Kartoffelstrudel mit Sauerrahmhäubchen (G/M)  ★★★★ Orangen-Zimt-Creme (M) 	Aufschnittplatte (E/M/C/S) und Brot																																				
Mittwoch	Klare Suppe mit Backerbsen (G/E/M/L) ★★★★ I: Wiener Schnitzel, Erbsenreis, Preiselbeeren (G/E) ★★★★ II: Eierreis mit Gemüse (E/L)  ★★★★ Eis (M)	Süßes Abendbuffet (G/E/M)																																				
Donnerstag	Karotten-Ingwer-Suppe  ★★★★ I: Schinkenfleckerlauflauf (G/E/M)  ★★★★ II: Schwammerlgulasch, Semmelknödel (G/E/M)  ★★★★ Germzopf (G/E/M)	Heiße Würstel, Senf, Kren, Ketchup (M/C/S) und Brot																																				
Freitag	Klare Suppe mit Käseröstschnitten (G/M/L) ★★★★ I: Reisfleisch vom Schwein ★★★★ II: Pestonudeln (G/E/M/H)  ★★★★ Fruchtcocktail ★★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 Wir wissen wo unser Essen herkommt! <table><tr><td>Schwein</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Rind</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Huhn</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Pute</td><td></td><td>EU 100%</td></tr><tr><td>Freilandeier</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Frischmilch</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Butter</td><td></td><td>AT 100%</td></tr><tr><td>Käse</td><td> 90% AT  10% EU</td><td></td></tr><tr><td>Crème fraîche</td><td> 50% AT  50% EU</td><td></td></tr><tr><td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td><td> 10% AT  90% EU</td><td></td></tr></table> Fleisch: Österreich 3x AT (geboren/gemästet/geschlachtet) Milch: Österreich 2x 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 / 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																																					



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!