

03. - 07.11.2025		SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO																																		
		Mittagessen		Abendessen																																				
Montag	I:	Knoblauchcremesuppe mit Croutons (G/M)  ★★★★		Leberkäsesemmel mit Salatblatt, Senf, Ketchup (G/S)																																				
	II:	Krautfleckerln mit Karottenstreifen (G) ★★★★ Karfiollaibchen, Kräuterrahmsauce (M)  ★★★★ Steppdeckenkuchen (G/E/M)																																						
Dienstag	I:	Frittatensuppe (G/E/M/L)  ★★★★		Reisaufguss, Kompott (E/M)																																				
	II:	Italienisches Buffet (G/E/M) (Lasagne, Spaghetti Napoli, Tortellini, ...) ★★★★ Obstvariation 																																						
Mittwoch	I:	Klare Suppe mit Sternchen (G/L) ★★★★		Käseplatte, Aufstriche, Gemüse, Weintrauben, Nüsse (E/M/H) und Brot/Gebäck																																				
	II:	Hendlfilet in Paprika-Rahm-Sauce, Spätzle, Brokkoli (G/E/M) ★★★★ Kartoffelgratin (E/M)  ★★★★ Vanillejoghurt mit Schokoflocken (M/O)																																						
Donnerstag	I:	Geröstete Grießsuppe mit Karotten und Sellerie (G/L)  ★★★★		Belegte Weckerln mit Schinken, Käse, Gemüse und Eischeiben (A/G/E/M)																																				
	II:	Pizza nach Art des Hauses (Schinken, Salami, Mais, Paprika, Zwiebel) (G/M) ★★★★ Vollkornpizza Margarita, Sauerrahmdip (G/M)  ★★★★ Zucchiniuchen (G/E/H)																																						
Freitag	I:	Jause für Abreise beim Frühstück bitte selber richten!		 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>Freiland Eier</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> </td><td>90% AT 10% EU</td></tr><tr><td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td><td> </td><td>100% AT</td></tr></table> Peasch: Österreich 3% AT (geboren/gerastet/geachtet) Milch: Österreich 2% AT (gerastet/verarbeitet)				Schwein		AT 100%	Rind		AT 100%	Huhn		AT 100%	Pute		EU 100%	Freiland Eier		AT 100%	Frischmilch		AT 100%	Sauerrahm / Topfen / Schlagobers		AT 100%	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt		AT 100%	Butter		AT 100%	Käse		90% AT 10% EU	Laktosefreier Milch (-produkte)		100% AT
	Schwein		AT 100%																																					
Rind		AT 100%																																						
Huhn		AT 100%																																						
Pute		EU 100%																																						
Freiland Eier		AT 100%																																						
Frischmilch		AT 100%																																						
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers		AT 100%																																						
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt		AT 100%																																						
Butter		AT 100%																																						
Käse		90% AT 10% EU																																						
Laktosefreier Milch (-produkte)		100% AT																																						



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

Eine sichere Heimreise und alles Gute wünscht euch das Team des Lehrlingshauses!

für die Küchenleitung:
 Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung
 Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!