














































01. - 05.12.2025		SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO																																		
		Mittagessen		Abendessen																																				
Montag	I:	Knoblauchcremesuppe mit Croutons (M)  ★★★★		Penne mit Sauce Carbonara oder Tomatensauce (G/M) und Salat																																				
	II:	Berner Würstel mit Pommes, Erbsen, Karottenscheiben, Senf, Ketchup (M/S) ★★★★ Kartoffelrösti überbacken mit Tomatenscheiben und Mozzarella, Sour Cream-Dip (M)  ★★★★ Marmorkuchen (G/E)																																						
Dienstag	I:	Kartoffelrahmsuppe (M)  ★★★★		Buchteln mit Vanillesauce (G/E/M)																																				
	II:	Würzige Käsespätzle mit Karottenstreifen (G/E/M)  ★★★★ Spätzle mit Champignonrahmsauce (G/E/M) ★★★★ Heidelbeer-Bananen-Shake (M) 																																						
Mittwoch	I:	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten (G/E/M/L)  ★★★★		Schnitzelsemmel mit Ketchup (G/E)																																				
	II:	Rindsgulasch mit Semmelrolle (G/E/M) ★★★★ Karfiol und Brokkoli mit Kräuterbutterbrösel und Ei (G/E) ★★★★ Schoko-Nuss-Guglhupf (G/E/H/O)																																						
Donnerstag	I:	Klare Gemüsesuppe mit Sternchen (G/L) ★★★★		Saure Extrawurst mit Zwiebelringen, Eischeiben, Gemüse garnitur (E/C) und Kastenbrot																																				
	II:	Gegrilltes Karreesteak mit Kräuterbutter* (*aus EU), Reismix, Brokkoli (M) ★★★★ Kichererbsen-Kartoffelcurry  ★★★★ Schokopudding mit Schlagobers (M)																																						
Freitag	I:	Legierte Grießsuppe mit Brunoisegemüse (G/E/L) ★★★★		<div><p>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</p><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> 90% AT  10% EU</td><td></td></tr><tr><td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td><td></td><td>100 % AT</td></tr></table><p><small>Reis: Österreich 3x AT (gibt es gemischt/geschichtet) Nüsse: Österreich 2x AT (gemischt/verarbeitet)</small></p></div>				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																																						
II:	Linsenlasagne (G/M)  ★★★★ Mandarinen, Erdnüsse, Knoppers (N/G/M/H/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!