09. - 12.12.2025 SPEISEPLAN

Lehrlingshaus Fürstenfeld | WKO

	Mittagessen	Abendessen
Dienstag	Klare Suppe mit Nudeln (G/L) ★★★ I: **Schwammerlgulasch mit Semmelschnitte** (G/E/M) Grüner Teller ★★★ II: **Ofenkartoffeln mit Topfen-Sauerrahmdip** (M) Grüner Teller ★★★ Sacherwürfel mit Schlagobers (G/E/M/O)	**Toast, Ketchup, Majonäse** (G/E/M/S)
Mittwoch	Käsecremesuppe mit Vollkorncroutons (G/E/M) Grüner Teller ★★★ I: **Faschierter Braten mit Püree und Babykarotten** (G/E/M/S/C) ★★★ II: **Gebratener Tofu, Püree, Röstgemüse** (M/C/L/O) Grüner Teller ★★★ Kürbiskernroulade (G/E)	**Schupfnudeln in Butterbrösel** (G/E/M) **oder Nüssen** (H/G/E/M), **Kompott**
Donnerstag	Tomatensuppe mit Weißbrot (G/M) Grüner Teller ★★★ I: **Karreeschnitzel in Sesampanade, Reis, Brokkoli, Karottenscheiben** (A/G/E) ★★★ II: **Gemüsereis mit Röstzwiebeln** (G/L) Grüner Teller ★★★ Vitaminshake mit Chiasamen Grüner Teller	**Heiße Braune oder Käsekrainer, Senf, Ketchup** (M/S/C) und Brot
Freitag	Gemüsecremesuppe (M/L) ★★★ I: **Sauce Carbonara auf Penne** (G/M) ★★★ II: **Nudelauflauf mit Gemüse** (G/E/M) Grüner Teller ★★★ Müsliriegel (G/M/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 *Wir wissen wo unser Essen herkommt!* 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 Laktosefreier Milch (-produkte) – 100 % AT Fleisch: Österreich 3x AT (geboren/gemästet/geschlachtet) Milch: Österreich 2xAT (gemolken/verarbeitet)

Bio Garantie AT-BIO-301

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!)

Grüner Teller

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!