

15. - 19.12.2025		SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO		
		Mittagessen		Abendessen				
Montag	I:	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles (G/E/L) ★★★ Dorsch gebacken, Petersilienkartoffeln, Rustikalgemüse (F/G) ★★★		Tortellini mit Tomatensauce (G/E/M) und Endiviensalat				
	II:	Apfelnockerln mit Preiselbeerschaum (G/E/M) ★★★ Äpfel, Birnen, Mandarinen, Orangen, Bananen						
Dienstag	I:	Fenchelsuppe mit Croutons (G/M) ★★★ Pulled Pork Burger mit Coleslaw oder grünem Salat (G/E/M/S) ★★★		Rührei mit Schinken, Jungzwiebel, Paprika (E) und Chinakohlsalat				
	II:	Grillkäse-Burger (G/M) ★★★ Apfel-Vanille-Dessert (M)						
Mittwoch	I:	Klare Gemüsesuppe mit Käseröstschnitten (G/M/L) ★★★ Rindsragout mit Kroketten, Karfiol, Brokkoli (G/M/S/C) ★★★		Aufschnittplatte mit Schinken, Braten, Käse, Sauergemüse, Aufstrichen, gekochten Eiern (E/M/S/C) und Mühlenbrot				
	II:	Kartoffelgratin mit Lauch (E/M) ★★★ Germteiggebäck (G/E/M/H)						
Donnerstag	I:	Nudelsuppe mit Erbsen (G/L) ★★★ Hendfilet Hawaii mit Currysoße und Mandelreis (H) ★★★		Reisaufguss (E/M), Kompott				
	II:	Krautfleckerln mit Karottenstreifen (G) ★★★ Gemischtes Eis mit Schlagobers (M)						
Freitag	Jause beim Frühstück bitte selber richten!		Frohe Weihnachten und ein erfolgreiches Jahr 2026 wünscht das Team des Lehrlingshauses!		<div><div><div></div><div>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</div></div><div><div><div>Schwein</div><div>Rind</div><div>Huhn</div><div>Pute</div><div>Freiland Eier</div><div>Frischmilch</div><div>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</div><div>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</div><div>Butter</div><div>Käse</div><div>Laktosefreier Milch (-produkte)</div></div><div><div><div>AT 100%</div><div>AT 100%</div><div>AT 100%</div><div>EU 100%</div><div>AT 100%</div><div>AT 100%</div><div>AT 100%</div><div>AT 100%</div><div>90% AT 10% EU</div><div>100% AT</div></div></div><div><div><div>Herde: Österreich Sa. AT (geboren/gerichtet/geschlachtet)</div><div>Milch: Österreich Sa. AT (geboren/gerichtet/geschlachtet)</div></div></div></div></div>			



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!

