

Mittagessen		Abendessen																						
Montag	<p>Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles (G/E/L) ★★★</p> <p>I: Dorsch gebacken, Petersilienkartoffeln, Rustikalgemüse (F/G) ★★★</p> <p>II: Apfelnockerln mit Preiselbeerschaum (G/E/M)  ★★★ Äpfel, Birnen, Mandarinen, Orangen, Bananen </p>	Tortellini mit Tomatensauce (G/E/M) und Endiviensalat																						
Dienstag	<p>Fenchelsuppe mit Croutons (G/M)  ★★★</p> <p>I: Pulled Pork Burger mit Coleslaw oder grünem Salat (G/E/M/S) ★★★</p> <p>II: Grillkäse-Burger (G/M)  ★★★ Apfel-Vanille-Dessert (M)</p>	Rührei mit Schinken, Jungzwiebel, Paprika (E) und Chinakohlsalat																						
Mittwoch	<p>Klare Gemüsesuppe mit Käseröstschnitten (G/M/L) ★★★</p> <p>I: Rindsragout mit Krokettten, Karfiol, Brokkoli (G/M/S/C) ★★★</p> <p>II: Kartoffelgratin mit Lauch (E/M)  ★★★ Germteiggebäck (G/E/M/H)</p>	Aufschlittplatte mit Schinken, Braten, Käse, Sauergemüse, Aufstrichen, gekochten Eiern (E/M/S/C) und Mühlenbrot																						
Donnerstag	<p>Nudelsuppe mit Erbsen (G/L) ★★★</p> <p>I: Hendlfilet Hawaii mit Currysoße und Mandelreis (H) ★★★</p> <p>II: Krautfleckerln mit Karottenstreifen (G)  ★★★ Gemischtes Eis mit Schlagobers (M)</p>	Reisauflauf (E/M), Kompott																						
Freitag	<p>Jause beim Frühstück bitte selber richten!</p> <p>Frohe Weihnachten und ein erfolgreiches Jahr 2026 wünscht das Team des Lehrlingshauses!</p> 	<p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p>  <table> <tbody> <tr> <td>Schwein</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Rind</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Huhn</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Pute</td> <td>EU 100%</td> </tr> <tr> <td>Freilandei</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Frischmilch</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Käse</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td> <td>90% AT 10% EU 100 % AT</td> </tr> </tbody> </table> <p>Reicht Österreich 34 AT (gebohrt/gemahlen/geschältet) Nicht Österreich 24 AT (geröntgen/verarbeitet)</p>	Schwein	AT 100%	Rind	AT 100%	Huhn	AT 100%	Pute	EU 100%	Freilandei	AT 100%	Frischmilch	AT 100%	Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	AT 100%	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	AT 100%	Butter	AT 100%	Käse	AT 100%	Laktosefreier Milch (-produkte)	90% AT 10% EU 100 % AT
Schwein	AT 100%																							
Rind	AT 100%																							
Huhn	AT 100%																							
Pute	EU 100%																							
Freilandei	AT 100%																							
Frischmilch	AT 100%																							
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	AT 100%																							
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	AT 100%																							
Butter	AT 100%																							
Käse	AT 100%																							
Laktosefreier Milch (-produkte)	90% AT 10% EU 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.



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!

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