

07. - 09.01.2026

## SPEISEPLAN

Lehrlingshaus  
Fürstenfeld

	Mittagessen	Abendessen																																	
Mittwoch	Kräuterrahmsuppe mit Brotwürfeln (G/M) ★★★ I: <b>Leberkäse gegrillt, Kartoffelpüree, Brokkoli, Karotten</b> (M/C) ★★★ II: <b>Gemüseauflauf</b> (E/M) ★★★ Fruchtcocktail	<b>Gulaschsuppe</b> (G) und Semmeln																																	
Donnerstag	Brokkolicremesuppe (M) ★★★ I: <b>Chili con carne vom Rind, Nockerln</b> (G/E/M/S) ★★★ II: <b>Hirseauflauf</b> (E/M) ★★★ Beeren-Milchshake (M)	<b>Germknödeln, Vanillesauce</b> (G/M)																																	
Freitag	Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerln (G/E/L) ★★★ I: <b>Karreebraten, Reis, Apfelkren</b> (C) ★★★ II: <b>Djuvec-Reis mit Räuchertofu</b> (O) ★★★ Karottenkuchen (G/E/M) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	<p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></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>Freilandeier</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 / Fruchtojoghurt</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> <p><small>Fleisch: Österreich 3x AT (geboren/gemästet/geschlachtet) Milch: Österreich 2x AT (gemolken/verarbeitet)</small></p>	Schwein		AT 100%	Rind		AT 100%	Huhn		AT 100%	Pute		EU 100%	Freilandeier		AT 100%	Frischmilch		AT 100%	Sauerrahm / Topfen / Schlagobers		AT 100%	Naturjoghurt / Fruchtojoghurt		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%																																	
Freilandeier		AT 100%																																	
Frischmilch		AT 100%																																	
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers		AT 100%																																	
Naturjoghurt / Fruchtojoghurt		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****GUTEN APPETIT!**für die Küchenleitung:  
Gabriele Terzer, Anna SchreiLehrlingshausleitung  
Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!