

07. - 09.01.2026

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld



| | Mittagessen | Abendessen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|--|---------|--|---------|------|--|---------|------|--|---------|------|--|---------|--------------|--|---------|-------------|--|---------|----------------------------------|--|---------|------------------------------|--|---------|--------|--|---------|------|--|--------|--------|---------------------------------|--|---------|
| Mittwoch | <p>Kräuterrahmsuppe mit Brotwürfeln (G/M) </p> <p>★★★</p> <p>I: Leberkäse gegrillt, Kartoffelpüree, Brokkoli, Karotten (M/C)</p> <p>★★★</p> <p>II: Gemüseauflauf (E/M) </p> <p>★★★</p> <p>Fruchtcocktail</p> | <p>Gulaschsuppe (G) und Semmeln</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Donnerstag | <p>Brokkolicremesuppe (M) </p> <p>★★★</p> <p>I: Chili con carne vom Rind, Nockerln (G/E/M/S)</p> <p>★★★</p> <p>II: Hirseauflauf (E/M) </p> <p>★★★</p> <p>Beeren-Milchshake (M) </p> | <p>Germknödeln, Vanillesauce (G/M)</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Freitag | <p>Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerln (G/E/L) </p> <p>★★★</p> <p>I: Karreebraten, Reis, Apfelkren (C)</p> <p>★★★</p> <p>II: Djuvec-Reis mit Räuchertofu (O) </p> <p>★★★</p> <p>Karottenkuchen (G/E/M)</p> <p>★★★</p> <p>für die Abreise: Käsestangerl</p> | <p> <i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> <table border="0"> <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 / 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></td> <td>90% AT </td> <td>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 / 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% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



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!