

12. - 16.01.2026

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld

WKO

	Mittagessen	Abendessen																												
Montag	<p>Gebundene Gemüsesuppe ★★★</p> <p>I: Currywurst mit Pommes und Eurogemüse (S) ★★★</p> <p>II: Vollkornspaghetti mit Frischkäse, Grilltomaten und Rucola (G/M) ★★★</p> <p>Pfirsichbuttermilch (M)</p>	<p>Belegte Weckerln (G/E/M/A/L) mit Schinken, Wurst, Käse oder mit Eischeiben, Gurken, Paprika, Tomaten, Aufstrich</p>																												
Dienstag	<p>Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (G/E/M/L) ★★★</p> <p>I: Chinapfanne von der Pute mit Jasminreis (S) ★★★</p> <p>II: Karfiollaibchen mit Kräuterrahmdip (E/M) ★★★</p> <p>Schokomousse (M)</p>	<p>Pizzabrotchen (G/M)</p>																												
Mittwoch	<p>Klare Gemüsesuppe mit Kräuterfrittaten (G/E/M/L) ★★★</p> <p>I: "Lehrlingshaus-Burger" mit Faschiertem, Käse, Salat, Tomaten, Zwiebelsauce (G/E/M/S) ★★★</p> <p>II: Vegi-Burger mit Gemüseschnitzerl (G/E/M/L) ★★★</p> <p>Lambadaschnitte (G/E/M/O)</p>	<p>Mexikanische Bohnensuppe mit Wursteinlage (S) und Weißbrot</p>																												
Donnerstag	<p>Rote Linsensuppe mit Ingwer ★★★</p> <p>I: Bunte Nudelpfanne mit Sprossen (G/L) ★★★</p> <p>II: Gemüsestrudel mit Sour Cream-Sauce (G/E/M) ★★★</p> <p>Äpfel, Mandarinen, Bananen, Orangen und Trockenfrüchte</p>	<p>Hot dog mit Senf, Ketchup und Röstzwiebeln (G/S)</p>																												
Freitag	<p>Geröstete Grießsuppe mit Wurzelgemüse (G/L) ★★★</p> <p>I: Majoranfleisch vom Schwein mit Spätzle und Erbsen-Karotten-Mix (G/E/S) ★★★</p> <p>II: Gnocchi mit Pilzrahmsauce (G/M) ★★★</p> <p>Marmorkuchen (G/E) ★★★</p> <p>für die Abreise: Käsestangerl</p>	<p>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</p>  <table border="0"> <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 colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td>Frettendeler</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</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Fleisch: Österreich 90% AT (gebraten/gemüseiert/gekochtes)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Milch: Österreich 10% AT (gerollten/verarbeitete)</td> </tr> </table>	Schwein	AT 100%	Rind	AT 100%	Huhn	AT 100%	Pute	EU 100%			Frettendeler	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	Fleisch: Österreich 90% AT (gebraten/gemüseiert/gekochtes)		Milch: Österreich 10% AT (gerollten/verarbeitete)	
Schwein	AT 100%																													
Rind	AT 100%																													
Huhn	AT 100%																													
Pute	EU 100%																													
Frettendeler	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																													
Fleisch: Österreich 90% AT (gebraten/gemüseiert/gekochtes)																														
Milch: Österreich 10% AT (gerollten/verarbeitete)																														



Folgendes Produkt sortiment 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

Lieferbedingungen vorbehalten!