


26. - 30.04.2026

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld

WKO

	Mittagessen	Abendessen																						
Sonntag	Erstanreise	18:00 - 19:00 Uhr: Frankfurter mit Ketchup, Senf, Kren (C/S) und Gebäck																						
Montag	Knoblauchcremesuppe mit Brotchips (G/M) ★★★ I: Chili con carne mit Gnocchi Sardi (G/S) ★★★ II: Teigwaren mit grünem Pesto, Parmesan (G/E/M) ★★★ Vanillepudding mit Himbeerspiegel (M)	Belegte Weckerl mit Schinken, Wurst, Käse, Eischeiben, Gemüse garnitur, Aufstrich (G/E/M/A)																						
Dienstag	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten (G/E/M/L) ★★★ I: Gebackenes Schweinsschnitzel in Kürbispanade, Gemüseris, Preiselbeeren (G/E) ★★★ II: Eblyweizen mit Blattspinat und Feta (G/M) ★★★ Mohnkuchen (E/H)	Warmes Abendbuffet (G/E/M/S) (Wurstfleckerlauf, Chili, Käsespätzle) und grüner Salat																						
Mittwoch	Karfiolcremesuppe mit gerösteten Kichererbsen (M) ★★★ I: Spaghetti mit Tomatenragout, Parmesan (G/E/M) ★★★ II: Semmelschnitte mit Schwammerlgulasch (G/E/M) ★★★ Heidelbeerdessert (M)	Toast, Ketchup, Majonäse (G/E/M/S)																						
Donnerstag	Klare Gemüsesuppe mit Kaspresknödeln (G/E/M/L) ★★★ I: Majoranfleisch vom Schwein mit Semmelrolle, Karottenscheiben (G/E/M/S) ★★★ II: Gemüse-Kartoffel-Auflauf (E/M) ★★★ Gemischtes Eis mit Schlagobers und Schokosauce (M) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 <p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> <table border="1"> <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>Freiland Eier</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>80% AT 20% EU</td> </tr> <tr> <td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td> <td>100% AT</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Fleisch: Österreich 4x AT (geboren, gemästet, geschlachtet) Milch: Österreich 2x AT (gemolken/vorverarbeitet)</small></p>	Schwein	AT 100%	Rind	AT 100%	Huhn	AT 100%	Pute	EU 100%	Freiland Eier	AT 100%	Frischmilch	AT 100%	Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	AT 100%	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	AT 100%	Butter	AT 100%	Käse	80% AT 20% EU	Laktosefreier Milch (-produkte)	100% AT
Schwein	AT 100%																							
Rind	AT 100%																							
Huhn	AT 100%																							
Pute	EU 100%																							
Freiland Eier	AT 100%																							
Frischmilch	AT 100%																							
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	AT 100%																							
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	AT 100%																							
Butter	AT 100%																							
Käse	80% AT 20% 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!