




18. - 22.05.2026

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld

WKO

	Mittagessen	Abendessen
Montag	Tomatencremesuppe mit Basilikumcroutons (G) ★★★ I: Gegrillter Leberkäse mit Püree, Babykarotten, Ketchup (M/C) ★★★ II: Gebratener Eierreis mit Julienne Gemüse (E/L)  ★★★ Vanillepudding (M)	Kalte Platte (E/M/S/C), Bauernbrot (Kalter Braten, Schinken, Wurst, Selchwurstl, Leberaufstrich, Verhackertes, Käse, Eier, Gemüse)
Dienstag	Nudelsuppe (G/L) ★★★ I: Burgunder Rindsbraten mit Kroketten, Rotkraut, Preiselbeerbirne (G/M/L/S) ★★★ II: Kartoffelrösti "Caprese" (M)  (überbacken mit Tomaten und Mozzarella) ★★★ Erdbeershake (M)	Schweizer Wurstsalat (M/C/S) und Weißbrot
Mittwoch	Käsespätzle (G/E/M)  ★★★ Schnitten (G/O)	Bosna mit Senf und Röstzwiebeln (G/S)
Donnerstag	Kartoffelrahmsuppe (M) ★★★ I: Pizza nach Art des Hauses (G/M/F) ★★★ II: Vollkornpizza Margarita (G/M)  ★★★ Schokomousse (M)	Schupfnudeln in Butterbrösel und Apfelmus (G/E/M)
Freitag	Brokkolicremesuppe (M) ★★★ I: Putenrahmgeschneitzeltes mit Bandnudeln (G/M/S) ★★★ II: Apfelnockerln mit Preiselbeerschaum (G/E/M)  ★★★ Kuchenbuffet (G/E/M/H/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	



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
Dir.in Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!