

27. - 29.05.2026

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld

WKO

	Mittagessen	Abendessen
Montag	Pfingstmontag	
Dienstag	unterrichtsfrei	
Mittwoch	<p>Knoblauchcremesuppe mit Croutons (G/M) ★★★</p> <p>I: Vegi-Laibchen mit Kräuterdip (G/E/M) ★★★</p> <p>II: Überbackene Polentaschnitten mit Tomaten, Mozzarella und Kressedip (M/C) ★★★</p> <p>Orangencreme (M)</p>	<p>Belegte Weckerin (G/E/M/A)</p> <p>(Schinken, Wurst, Käse, Eischeiben, Salatblatt, Gemüse, Aufstrich, Sprossen)</p>
Donnerstag	<p>Klare Gemüsesuppe mit Frittaten (G/E/M/L) ★★★</p> <p>I: Spaghetti Carbonara, Parmesan (G/E/M) ★★★</p> <p>II: Basilikumrisotto (E/M/C) ★★★</p> <p>Apfelschankel (G/E/M)</p>	<p>Hot dog mit Senf, Ketchup, Röstzwiebeln (G/S)</p>
Freitag	<p>Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (G/E/M/L) ★★★</p> <p>I: Rindsragout "Burgunder Art" mit Kroketten und Brokkoli (G/M/C/L/S) ★★★</p> <p>II: Karfiol und Brokkoli mit Kräuterbutterbrösel (G/M) ★★★</p> <p>Obst, Nüsse (H) ★★★</p> <p>für die Abreise: Käsestangerl</p>	<p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p>



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!