








































01. - 03.06.2026

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld

WKO

	Mittagessen	Abendessen																																	
Montag	Klare Suppe mit Fadennudeln (G/L) ★★★ I: Chili con carne vom Rind mit Butterreis (M/S/O) ★★★ II: Gnocchi mit Grillgemüse (G/L)  ★★★ Buttermilchshake mit Erdbeeren und Bananen (M)	Toast, Ketchup, Majonäse (G/E/M/S)																																	
Dienstag	Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfeln (G/M) ★★★ I: Pasta asciutta, Parmesan (G/E/M) ★★★ II: Hirseauflauf mit Sonnenblumenkernen, Brokkoli und Erbsen (E/M)  ★★★ Kuchen (G/E/M/H/N/O)	Ausgabe im "Chilli" von 17.00 - 17.30 Uhr: Leberkäse, Senf, Ketchup (G/S)																																	
Mittwoch	Warmes Buffet (G/E/M/F/O/S/A) ★★★ Fruchtcocktail ★★★ für die Abreise: Käsestangerl																																		
Donnerstag	Fronleichnam	 <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>Freilandeler</td><td></td><td>AT 100%</td></tr> <tr><td>Früchmilch</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> 80% AT  20% EU</td><td></td></tr> <tr><td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td><td></td><td>100% AT</td></tr> </table> <p><small>Flüchtl. Österreich & AT (größere Mengen geschätzt) Hilf: Österreich ZöMT (gerollte Asersbelle)</small></p>	Schwein		AT 100%	Rind		AT 100%	Huhn		AT 100%	Pute		EU 100%	Freilandeler		AT 100%	Früchmilch		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%																																	
Freilandeler		AT 100%																																	
Früchmilch		AT 100%																																	
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers		AT 100%																																	
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt		AT 100%																																	
Butter		AT 100%																																	
Käse	 80% AT  20% EU																																		
Laktosefreier Milch (-produkte)		100% AT																																	
Freitag	unterrichtsfrei																																		



Folgendes Produktsortiment ist Bio:

Nudeln, Lasagneblätter, Suppeneinlagen aus Teigwaren - ausgenommen glutenfrei, Kaffeebohnen, Roggenbrot

Täglich frisches Obst sowie großes Frühstück- 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 Thumer, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!