

15. - 19.06.2026

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld



	Mittagessen	Abendessen																																	
Montag	Klare Suppe mit Backerbsen (G/E/M/L) ★★★ I: Rindsragout mit Mascherlnudeln (G/L/C/S) ★★★ II: Gemüsenudeln (G/L) ★★★ Vitaminshake	Käse- und Aufstrichteller (F/M) mit Brot/Weckerln																																	
Dienstag	Grießsuppe mit Karotten und Sellerie (G/L) ★★★ I: Gebackenes Schweinsschnitzel, Reis-Dinkelmix, Kaisergemüse (G/E) ★★★ II: Spinatstrudel mit Schafkäse, Sauerrahmsauce (G/E/M) ★★★ Süße Variation (G/E/M/H/O)	Penne mit Tomatensauce (G) und Mixsalat																																	
Mittwoch	Klare Suppe mit Reibgerstl (G/E/L) ★★★ I: Schwammerlsauce mit Semmelrolle (G/E/M/C) ★★★ II: Bulgur-Gemüsepfanne (G/A) ★★★ Obst	Pikantes Ragout vom Schwein mit Hörnchen (G/L/C/S) und Salat																																	
Donnerstag	Tomatensuppe mit Basilikumcroustons (G) ★★★ I: Bratwürstel mit Kartoffelgemüse, Senf, Brot (G/S) ★★★ II: Gemüselaibchen mit Schnittlauchsauc (G/E/M/L) ★★★ Heidelbeerkuchen (G/E)	Grießschmarrn mit Zwetschenröster oder Apfelmus (G/M)																																	
Freitag	Erbsencremesuppe (M) ★★★ I: Lasagne (G/M) ★★★ II: Gemüse-Linsen-Lasagne (G/M) ★★★ Joghurtcreme (M) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	<div style="text-align: center;"> <p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> </div> <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>EU 100%</td> </tr> <tr> <td>Pute</td> <td></td> <td>EU 100%</td> </tr> <tr> <td>Frellandeier</td> <td></td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Frischmilch</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> </td> <td>80% AT 20% EU</td> </tr> <tr> <td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td> <td></td> <td>100% AT</td> </tr> </table> <p><small>Fleisch: Österreich & AT (gebraten/gebacken/gebräutert) Milch: Österreich & AT (geronnen/verarbeitet)</small></p>	Schwein		AT 100%	Rind		AT 100%	Huhn		EU 100%	Pute		EU 100%	Frellandeier		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		EU 100%																																	
Pute		EU 100%																																	
Frellandeier		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 Schrei

Lehrlingshausleitung
Dir.in Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!