

06. - 10.07.2026

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld

WKO

	Mittagessen	Abendessen																						
Montag	Haferflockensuppe mit Gemüsestreifen (G/L) ★★★ I: Gegrillter Leberkäse mit Püree und Erbsen-Karotten-Mix (M/C) ★★★ II: Spinatknödel mit Gorgonzolasauce (G/E/M)  ★★★ Topfen-Pfirsichcreme (M)	Warmes Abendbuffet (G/E/M/S) und Salat																						
Dienstag	Klare Suppe mit Kaspressknödeln (G/E/M) ★★★ I: Salatteller mit Putenstreifen, Joghurt-Sauerrahm-Dressing, Knoblauchbrot (G/M/S/C) ★★★ II: Salatteller mit Mozzarellasticks und Dressing (G/M/C)  ★★★ Kuchen (G/E/M/H/O)	Aufschnittplatte (F/E/M/C) (Wurst, Käse, Aufstriche, Gemüse, Eier) und Kastenbrot																						
Mittwoch	Knoblauchcremesuppe mit Croutons (G/M) ★★★ I: Bunte Nudelpfanne mit Gemüse (G/L) ★★★ II: Kartoffelrösti überbacken mit Tomaten und Mozzarella, Knoblauchdip (M)  ★★★ Obstplatte	Hot dog oder Bosna, Senf, Ketchup, Röstzwiebeln (G/S)																						
Donnerstag	Klare Gemüsesuppe mit Fadennudeln (G/L) ★★★ I: Burgunder Rindsbraten mit Krokette und Brokkoliröschen (G/M/L/S) ★★★ II: Eblyweizen mit Spinat und Schafkäse (G/M)  ★★★ Erdbeersauermilch (M)	Reisaufguss mit Beerenragout und Kompott (E/M)																						
Freitag	Jause für Abreise beim Frühstück bitte selber richten!	 <i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i> <table><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>Freilandeler</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></table> Fleisch: Österreich & AT (gebraten/gebacken/gebraten/gebacken) Milch: Österreich & AT (geronnen/verarbeitet)	Schwein	AT 100%	Rind	AT 100%	Huhn	AT 100%	Pute	EU 100%	Freilandeler	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%																							
Freilandeler	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!

Eine gute Heimreise und einen schönen Sommer wünscht das gesamte Team des Lehrlingshauses!

für die Küchenleitung:
 Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung
 Dir.in Verena Maria Thumer, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!