

28.09. - 02.10.2026		SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO																							
		Mittagessen		Abendessen																									
Montag	I:	Erbsencremesuppe (M) *** Gebackenes Dorschfilet mit Petersilienkartoffeln und Dillrahm (F/G/M) *** Linsenragout mit Semmelschnitte (G/E/M/L)  *** Heidenmehlschnitte (E/M/O)		Spiralen mit Sugo Bolognese, Parmesan (G/E/M)																									
	II:																												
Dienstag	I:	Klare Gemüsesuppe mit Vollkorn-Eintopf (G/E/L) *** Lehrlingshaus-Burger (Faschiertes, Käse, Salat, Tomaten, Zwiebelsauce) (G/E/M/S) *** Burger mit Gemüselaibchen (G/E/M/L)  *** Stracciatelladessert (M/O)		Germknödel mit Vanillesauce (G/M)																									
	II:																												
Mittwoch	I:	Karotten-Ingwer-Suppe *** Tagliatelle mit Kürbiskern-Kräuter-Pesto und Parmesanflocken (G/E/M/H) *** Curry mit Kichererbsen, Gemüse, Basmatireis  *** Zucchiniuchen (G/E/H)		Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmeln																									
	II:																												
Donnerstag	I:	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (G/E/M/L) *** Pikantes Reisfleisch *** Spinatknödel/-strudel, Sauerrahm-Kräutersauce (G/E/M)  *** Schokomousse (M)		Saure Extrawurst mit Zwiebelringen, Eischeiben (E/C) und Weißbrot/Mühlenbrot																									
	II:																												
Freitag	I:	Klare Gemüsesuppe mit Sternchen (G/L) *** Gegrillter Leberkäse mit Püree, Babykarotten (M/C) *** Karfiol und Brokkoli mit Kräuterbutterbrösel (G)  *** Fruchtcocktail *** für die Abreise: Käsestangerl		 Wir wissen wo unser Essen herkommt! <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>Freiland Eier</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> Flisach: Österreichs 1. Allergienegatives Lebensmittel Nur: Österreich-Zut. (genossenschaftlich)				Schwein	AT 100%	Rind	AT 100%	Huhn	AT 100%	Pute	EU 100%	Freiland Eier	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%																												
Freiland Eier	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																												
II:																													



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!