

05. - 09.10.2026			SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO																						
		Mittagessen	Abendessen																										
Montag	I:	Klare Gemüsesuppe mit Buchstaben (G/L) ★★★ Rindsragout, Kroketten, Brokkoli, Karotten, Karfiol (G/M/C/L/S) ★★★	Käsebuffet, Aufstriche, Gemüse (M) und Vollkorngebäck																										
	II:	Krautfleckerln (G)  ★★★ Marmorkuchen (G/E)																											
Dienstag	I:	Klare Gemüsesuppe mit Leberknödeln (G/E/L) ★★★ Gegrillte Hühnerbrust mit Curry-Erbсенreis und Natursaft ★★★	Chili mit Spiralen (G/M/O/S) und Chinakohlsalat																										
	II:	Gefüllte Paprika mit Hirse und Gemüse, Tomatensauce (M)  ★★★ Äpfel, Birnen, Weintrauben, Bananen, Nüsse (H)																											
Mittwoch	I:	Fechnelsuppe mit Semmelchips (G/M) ★★★ Vegi-Laibchen mit Sauerrahm-Kräuter-Dip (G/E/M) ★★★	Toast, Ketchup (G/M)																										
	II:	Seehecht gebraten, Petersilienkartoffeln (F/G)  ★★★ Kuchenbuffet (G/E/M/H/O)																											
Donnerstag	I:	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten (G/E/M/L) ★★★ Penne mit Fleischsauce (G/E/M) ★★★	Kaiserschmarrn (G/E/M) und Kompott																										
	II:	Käsespätzle (G/E/M)  ★★★ Fruchtjoghurt (M)																											
Freitag	I:	Klare Suppe mit Schöberln (G/E/L) ★★★ Kümmelbraten, Reis, Babykarotten ★★★	 <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>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> Flasche: Österreich 4% AT (geboren/gerneht/geschlachtet) Milch: Österreich 2% AT (gerneht/verarbeitet)					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:	Rösti mit Tomaten und Mozzarella überbacken (M)  ★★★ Müsliriegel (G/M/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl																												



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!