

19. - 23.10.2026		SPEISEPLAN		Lehrlingshaus Fürstenfeld		WKO																							
		Mittagessen		Abendessen																									
Montag	I:	Kürbiscremesuppe mit Brotchips (G/M) ★★★ Berner Würstel, Pommes, Gemüsemischung (M) ★★★		Schinkenfleckerln (G) und Chinakohlsalat																									
	II:	Pestonudeln (G/E/M/H)  ★★★ Pfirsich-Buttermilch-Smoothie (M)																											
Dienstag	I:	Klare Gemüsesuppe mit Sternchen (G/L) ★★★ Pulled Pork-Burger mit Coleslaw und Eisbergsalat (G/E/M/S) ★★★		Buchteln mit Vanillesauce (G/E/M)																									
	II:	Gemüseburger mit Salatblatt und Sour Cream-Dip  (G/E/M/L) ★★★ Obstkorb																											
Mittwoch	I:	Gebundene Gemüsesuppe ★★★ Champignonschnitzel vom Huhn, Reis, Brokkoli (M/S/C) ★★★		Kalte Jause (E/M/C) (Braten, Wurst, Salami, Käse, Aufstrich, Eier, Gemüse, Kren) und Bauernbrot																									
	II:	Bulgur-Kokos-Pfanne mit Gemüse (G)  ★★★ Eis mit Nüssen, Schlagobers und Schokosauce (M/H)																											
Donnerstag	I:	Haferflockensuppe mit Brunoisegemüse (G/L) ★★★ Seehecht/Dorsch in Kräuterkruste mit Sesamkartoffeln und Erbsen (F/A/G) ★★★		Bosna mit Ketchup, Senf, Röstzwiebeln (G/S)																									
	II:	Kartoffel-Linsen-Curry mit Wildreis  ★★★ Zimtzopf (G/E/M)																											
Freitag	I:	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (G/E/M/L) ★★★ Spaghetti mit Tomatenragout, Parmesan (G/E) ★★★		 <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> Fleisch Österreich & AT (geboren/gerastet/gehachtet) Huhn, Österreich & AT (geboren/gerastet)				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:	Kürbisrisotto (M/C)  ★★★ 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:
Marlene Schöllauf-Custardoy

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!