27. - 30.10.2026 SPEISEPLAN

Lehrlingshaus Fürstenfeld — WKO

	Mittagessen	Abendessen
Montag	**Nationalfeiertag**	
Dienstag	Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerln (G/E/L) ★★★ I: **Schwammerlgulasch mit Semmelrolle** (G/E/M) ★★★ II: **Brokkoli-Kartoffel-Gratin** (E/M) ★★★ Schoko-Nuss-Guglhupf (G/E/M/H/O)	**Belegte Weckerln mit Wurst, Schinken, Käse, Frischkäseaufstrich, Ei und Gemüse** (G/E/M)
Mittwoch	Kräsecremesuppe mit Croutons (G/M) ★★★ I: **Gegrilltes Schweinsrückensteak mit Reis und Galagemüse** ★★★ II: **Adria-Schupfnudeln mit Thunfisch** (F/G/E/M) ★★★ Obst nach Saison	**Wiener Suppentopf mit Rindfleisch** (G/L) ★★★ **Gemüseaufstrich, Eiaufstrich** (E/M) und Brot/Weißbrot
Donnerstag	Klare Suppe mit Sternchen und Brunoisegemüse (G/L) ★★★ I: **Rindsbraten mit Kroketten und Speckfisolen** (G/M/L) ★★★ II: **Gebratener Eierreis mit Juliennegemüse** (E/L) ★★★ Mohnkuchen mit Zitronenglasur (G/E/H)	**Leberkäsesemmel, Senf, Ketchup** (G/S)
Freitag	Karfiolcremesuppe (M) ★★★ I: **Chinapfanne "süß-sauer" mit Spiralen** (G/O/S) ★★★ II: **Hausgemachte Zucchinilaibchen mit Kräuterrahm-Dip** (E/M) ★★★ Riesenschnitte (G/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!