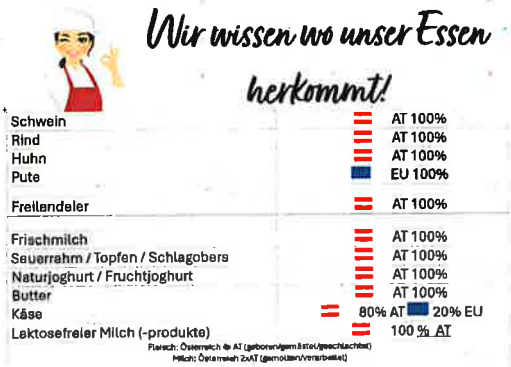
03. - 06.11.2026 SPEISEPLAN

Lehrlingshaus Fürstenfeld — WKO

	Mittagessen	Abendessen
Montag	**Allerseelen - schulfrei**	
Dienstag	Gemüsecremesuppe mit Kresse (M) ★★★ I: **Grillwürstel mit Petersilienkartoffeln, Kaisergemüse und verschiedenen Saucen** (E/S) ★★★ II: **Eblyweizen mit Spinat und Feta** (G/M) Grüner Teller ★★★ Schokopudding mit Schlagobershaube (M)	**Schupfnudeln in Butterbrösel oder Mohn mit Apfelmus** (G/E/M)
Mittwoch	Knoblauchsuppe mit Brotchips (G/M) ★★★ I: **Spaghetti Napoli mit Parmesanflocken** (G/E/M) Grüner Teller ★★★ II: **Süßer Scheiterhaufen mit Vanillesauce** (G/E/M) ★★★ Kastanienschnitte (G/E/M/O)	**Pizzabrötchen** (G/M)
Donnerstag	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles (G/E/L) ★★★ I: **Faschierte Laibchen mit Püree, Erbsen und Karottenscheiben** (G/E/M/S/C) ★★★ II: **Gebratene Polentascheiben mit Linsenragout** Grüner Teller ★★★ Schokowürfel (G/E/M/O)	**Serbische Bohnensuppe** und Semmeln
Freitag	Klare Gemüsesuppe mit Buchstaben (G/L) ★★★ I: **Chili con carne mit Reis** (M/S/O) ★★★ II: **Gnocchi mit Käsesauce** (G/M) Grüner Teller ★★★ Knoppers (G/M/H/N/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!)

Grüner Teller

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!