

# Speiseplan - Personal

KW 3 - Plan 3

12.01.2026 - 18.01.2026

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 12.01.	Tafelspitzbouillon mit Backerbsen <sup>A, C, G</sup> oder Tomatencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Hirschragout mit Pilzen <sup>A, F, L, O</sup> , Apfelrotkraut <sup>A</sup> und Spätzle <sup>A, C</sup> , Salat  LKI: 1100;	Tandoori Huhn <sup>G</sup> mit Duftreis <sup>G</sup> und Süß-Sauer-Sauce <sup>A, F</sup> , Salat  LKI: 600; ST: 100;	Vegane Krautfleckerl <sup>A</sup> , Salat  LKI: 500; KG: 40 - M: Bitte Nudeln mit Tomatensauce für KK +KG; KK: 30;	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskerne <sup>A, G, L</sup>  LKI: 150;
Dienstag 13.01.	Zucchini-cremesuppe <sup>A, G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Nudeln <sup>A</sup>	Tiroler Bio-Bratwurst mit Currysauce <sup>A, F</sup> und Pommes Frites, Salat  LKI: 1000;	Gemüse-Risotto mit Rucola <sup>C, G, L, O</sup> und Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 650; ST: 100; KG: 40; KK: 30 - M: 1x ohne G und Karotten, 1x ohne G;	Käsespätzle <sup>A, C, G</sup> mit Röstzwiebel <sup>A</sup> , Salat  LKI: 550;	Vegane Minestrone <sup>A, L</sup>  LKI: 100;
Mittwoch 14.01.	Kartoffelsuppe <sup>G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Frittaten <sup>A, C, G</sup>	Lasagne al Forno <sup>A, C, G, L</sup> , Salat  LKI: 1400;	Sauerrahmschmarrn <sup>A, C, G</sup> mit Staubzucker und Kirschragout  LKI: 700; KG: 40; KK: 30 - M: 1x ohne G und Karotten, 1x ohne G;	Veganes Kokos-Thai-Curry mit asiatischem Gemüse und Basmatireis, Salat  LKI: 700; ST: 100;	Gemüsebouillon <sup>L</sup> mit Kaspressknödel <sup>A, C, G</sup>  LKI: 150;
Donnerstag 15.01.	Gemüsebouillon mit Leberreisspätzle <sup>A</sup> oder Broccolicremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Puten Cordon Bleu mit Putenschinken <sup>A, C, F, G</sup> , Kartoffelsalat <sup>L, M</sup> , Preiselbeeren und Zitrone LKI: 1300; KG: 40; KK: 25 - M: 1x ohne G und Karotten, 1x ohne G;	Überbackenes Gemüse- Eieromelette <sup>A, C, G</sup> , Salat  LKI: 500; ST: 100;	Veganer Gemüseburger <sup>A, L</sup> mit weißer BBQ Sauce <sup>A, F, M</sup> und pikantem Krautsalat  LKI: 500;	Chili con Carne mit Weißbrot <sup>A, F, L</sup>  LKI: 180;
Freitag 16.01.	Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln <sup>A, C</sup> oder Karottencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Pizza mit Thunfisch, Mascarpone und Zwiebel <sup>A, D, G</sup> , Salat  LKI: 700;	Saftiges Reisfleisch mit Paprikasauce <sup>G</sup> und Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 450; KG: 40; KK: 25 - M: 1x ohne G und Karotten, 1x ohne G;	Spinatknödel <sup>A, C, G</sup> mit Gorgonzolarahmsauce <sup>A, G</sup> , Salat  LKI: 450; ST: 50;	Tafelspitzbouillon mit Tiroler Knödel <sup>A, C, G</sup>  LKI: 150;
Samstag 17.01.	Gemüsebouillon mit Sternchen <sup>A</sup> oder Selleriecremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Schweinefilet mit Zwiebelsauce <sup>A, F, L</sup> , „Rosmarin-Bratkartoffeln und Karotten, Salat  LKI: 180;		Käsekräpfen <sup>A, C, G</sup> mit Tomatenragout, Salat  LKI: 100;	
Sonntag 18.01.	Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln <sup>A, C</sup> oder Kürbiscremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Hühnerschnitzel gebacken <sup>A, C, G</sup> mit Butterreis, Preiselbeeren und Zitrone, Salat  LKI: 250; ST: 30;		Ofenkartoffel mit pikantem Gemüse <sup>A, L</sup> und Sauerrahmdip <sup>G</sup> , Salat  LKI: 60;	