

Speiseplan - Personal

KW 8 - Plan 4

16.02.2026 - 22.02.2026

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 16.02.	Tafelspitzbouillon mit Nudeln ^A oder Kürbiscremesuppe ^{A, G, L}	"Chicken Potatoe" Hühnerfleisch mit Brokkoli ^{A, F, G, L, O} und Rahmsauce ^G , Salat LKI: 1000; ST: 100; KG: 40; KK: 30 - +1mal ohne Allergen G und ohne Karotten +1mal ohne Allergen G;	Spaghetti alio e olio mit Tomatenwürfel, Rucola ^{A, C} und Parmesan ^{C, G} , Salat LKI: 700;	Kaspressknödel ^{A, C, G} mit Krautsalat LKI: 500;	Vegane Bio- Champignoncremesuppe mit Schwarzbrotcroutons ^A LKI: 130;
Dienstag 17.02.	Tomatencremesuppe ^{A, G, L} oder Gemüsebouillon mit Frittaten ^{A, C, G}	Alpenburger mit Faschiertem vom Rind ^{A, C, G, M, N} , Emmentaler ^G , Speck, Gurken-Senfsauce ^{C, M} und Salatgarnitur LKI: 1100; KG: 40; KK: 30 - bitte statt HS Nudeln mit Tomatensauce ;	Germknödel mit Mohnzucker ^{A, C, G} , zerlassene Butter ^G oder Vanillesauce ^G LKI: 500;	Vegane Spinatspätzlepfanne mit Gemüse ^{A, L} , Salat LKI: 600; ST: 100;	Maronicremesuppe mit Blaukrauttasche ^{A, G, L, O} LKI: 130;
Mittwoch 18.02.	Klare Gemüsesuppe ^L oder Zucchini-cremesuppe ^{A, G, L}	Pizza Mozzarella mit Kirschtomaten ^{A, G} und Rucola, Salat LKI: 1000; ST: 100; KG: 40; KK: 30 - +1mal ohne Allergen G und ohne Karotten +1mal ohne Allergen G;	Bunter kalter Fischteller fein garniert ^{C, D, G, M} mit Kräuterbaguette ^{A, G} LKI: 600;	Tortellini mit Ricotta-Käsefüllung ^{A, C,} ^G , brauner Butter ^G und Parmesan ^{C,} ^G , Salat LKI: 700;	Vegane Mais-Kokossuppe ^{A, O} mit Reis-Apfel-Bällchen ^O LKI: 100;
Donnerstag 19.02.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln ^{A,} ^C oder Kartoffelsuppe ^{G, L}	Bio-Rindsschnitzel mit Zwiebelsauce ^{A, F, L} , Eierspätzle ^{A, C} und Bohnen, Salat LKI: 1000; KG: 40; KK: 25;	Überbackene Palatschinken mit Spinat-Käsefüllung ^{A, C, G} , Salat LKI: 700;	Hausgemachter Bio-Pilz- Kartoffelstrudel ^{A, G, O} mit Schnittlauchdip ^G , Salat LKI: 600; ST: 100;	Gulaschsuppe ^A LKI: 150;
Freitag 20.02.	Tafelspitzbouillon mit Sternchen ^A oder Broccolicremesuppe ^{A, G, L}	Cevapcici ^{A, C, M} mit Tomaten- Paprikaragout und Kartoffelpüree ^G , Salat LKI: 600; ST: 50;	Kichererbsen-Gemüse-Kokoscurry ^{G,} ^L mit Basmatireis ^G , Salat LKI: 700;	Veganer Erdäpfelwirrer ^A mit Staubzucker und Apfelmus LKI: 300; KG: 40; KK: 25;	Klare Rindssuppe mit Kräuterfrittaten ^{A, C, G} LKI: 120;
Samstag 21.02.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln ^{A,} ^C oder Karottencremesuppe ^{A, G, L}	Gegrilltes Schweinesteak mit Jägersauce ^{A, F, G, L, O} und Kroketten ^{G, O} , Salat LKI: 180;		Polenta-Gemüsepizza mit Käse überbacken ^{G, L} , Salat LKI: 80;	
Sonntag 22.02.	Selleriecremesuppe ^{A, G, L} oder Tafelspitzbouillon mit Backerbsen ^{A,} ^{C, G}	Putenschnitzel gebacken ^{A, C} mit Risi Pisi, Preiselbeeren und Zitrone , Salat LKI: 250; ST: 30;		Maccaroni ^{A, C} mit hausgemachtem Pesto und Tomatenwürfel ^{G, H} , Salat LKI: 60;	