

# Speiseplan - Personal

KW 30 - Plan 2

21.07.2025 - 27.07.2025

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 21.07.	Tafelspitzbouillon mit Frittaten <sup>A, C, G</sup> oder Tomatencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Caeser Salat mit gebratene Hühnerstreifen , Parmesandressing <sup>A, C, G, M</sup> und Croutons <sup>A, G</sup>  LKI: 1000;	Maccaroni <sup>A, C</sup> mit Thunfisch- Tomatensugo <sup>D</sup> , Salat  LKI: 500; ST: 100; KG: 40; KK: 30;	Geröstete Knödel mit Ei <sup>A, C, G</sup> , Salat  LKI: 500;	Karfiolcremesuppe <sup>A, G</sup> mit Schwarzbrotcroutons <sup>A</sup>  LKI: 100;
Dienstag 22.07.	Kürbiscrcemesuppe <sup>A, G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Nudeln <sup>A</sup>	"Pulled Pork" gebratener Schweineschopf im Fladenbrot <sup>A</sup> mit pikantem Krautsalat <sup>G</sup> und Sauerrahmdip <sup>G</sup>  LKI: 600;	Indisches Hühnercurry <sup>A, F, G</sup> mit Basmatireis <sup>G</sup> und Naanbrot <sup>A, G</sup> , Salat  LKI: 900; ST: 100; KG: 40; KK: 30;	Veganes pikantes Gemüse-Kartoffel -Gröstl <sup>L</sup> , Salat  LKI: 500;	Knoblauchrahmsuppe mit Brezenknödel <sup>A, C, G</sup>  LKI: 100;
Mittwoch 23.07.	Bouillon mit Gemüse <sup>L</sup> oder Zucchini-cremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Grillteller mit Kräuterbutter <sup>G</sup> , Pommes Frites und Cocktailsauce <sup>C,</sup> <sup>M, O</sup> , Salat  LKI: 1100;	Pizza mit frischen Pilzen, Zwiebel <sup>A,</sup> <sup>G</sup> , Salat  LKI: 600; ST: 100; KG: 40; KK: 30 - 1x laktosefrei und karottenfrei;	Ofenkartoffel mit Antipasti , Hummusdip und Kresse , Salat  LKI: 400;	Suppe vom Tiroler Graukäse <sup>A, G</sup>  LKI: 100;
Donnerstag 24.07.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln <sup>A,</sup> <sup>C</sup> oder Kartoffelsuppe <sup>G, L</sup>	Pfifferlingrahmgulasch <sup>A, G</sup> mit Semmelknödel <sup>A, C, G</sup> , Salat  LKI: 1000;	Hausgemachte Marillenknödel mit Butterbrösel <sup>A, C, G</sup> und Beerenragout  LKI: 700; KG: 40; KK: 25 - 1x laktosefrei und karottenfrei;	Spinat-Tomatengnocchi mit Schafskäse <sup>A, G</sup> , Salat  LKI: 800; ST: 100;	Vegane Gerstelsuppe mit Wurzelgemüse <sup>A, L</sup>  LKI: 80;
Freitag 25.07.	Tafelspitzbouillon mit Sternchen <sup>A</sup> oder Broccolicrcemesuppe <sup>A, G, L</sup>	Gebackenes Fischfilet <sup>A, D</sup> mit Kartoffelsalat nach Art des Hauses <sup>C,</sup> <sup>G, L, M</sup> und Sauerrahmdip <sup>G</sup>  LKI: 700; KG: 40; KK: 25 - 1x vegetarisch;	Bio-Bulgurpfanne mit Gemüse und knusprigem Huhn <sup>A, G</sup> , Salat  LKI: 450; ST: 50;	Veganes Chili sin Carne <sup>L, O</sup> mit Kornspitz <sup>A</sup> , Salat  LKI: 300;	Maiscremesuppe mit Tempura- Chicken <sup>A, C, G</sup>  LKI: 80;
Samstag 26.07.	Grießnockerlsuppe <sup>A, C</sup> oder Karottencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Kalbsbraten mit Rahmsauce <sup>G</sup> , Semmelknödel <sup>A, C, G</sup> und Zucchini , Salat  LKI: 160;		Vegetarische Holzfällerspätzle <sup>A, C</sup> mit Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 100;	
Sonntag 27.07.	Selleriecremesuppe <sup>A, G, L</sup> oder Tafelspitzbouillon mit Backerbsen <sup>A,</sup> <sup>C, G</sup>	Wiener Schnitzel vom Schwein <sup>A, C</sup> mit Petersilienkartoffeln , Preiselbeeren und Zitrone , Salat  LKI: 220; ST: 30;		Bandnudeln <sup>A</sup> mit veganer Bolognese <sup>L, O</sup> , Salat  LKI: 60;	