

Speiseplan - Personal

KW 44 - Plan 4

27.10.2025 - 02.11.2025

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 27.10.	Tafelspitzbouillon mit Nudeln ^A oder Kürbiscremesuppe ^{A, G, L}	Hackbraten ^{A, C, M} mit Natursauce , Kartoffelpüree ^G und Erbsen , Salat LKI: 700; ST: 100; KG: 40; KK: 30 - M; und 1x ohne Allergen G ;	Kürbisgnocchi ^{A, G} , Salat LKI: 700;	Gebackene Falafelknödel mit Chinakohl-Karottensalat ^M und Schnittlauchdip ^G LKI: 500;	Vegane Bio- Champignoncremesuppe mit Schwarzbrotcroutons ^A LKI: 120;
Dienstag 28.10.	Tomatencremesuppe ^{A, G, L} oder Gemüsebouillon mit Frittaten ^{A, C, G}	Crispy-Chicken-Burger ^{A, C, F, G, L, M,} ^N mit Zitronencreme ^{C, G, M} , Kartoffelwedges und Salatgarnitur LKI: 1200;	Hausgemachter Bio-Apfelstrudel ^{A, C,} ^{G, H} mit Vanillesauce ^G LKI: 600; KG: 40; KK: 30 - M; und 1x ohne Allergen G ;	Vegane Bandnudeln ^A mit Linsen- Tomatensugo ^{A, L, O} , Salat LKI: 400; ST: 100;	Maronicremesuppe mit Blaukrauttasche ^{A, G, L, O} LKI: 120;
Mittwoch 29.10.	Klare Gemüsesuppe ^L oder Zucchini cremesuppe ^{A, G, L}	Zwiebelrostbraten ^{A, F, L} mit Eierspätzle ^{A, C} und Bohnen , Salat LKI: 1000;	Asiatische Reismnudeln mit Gemüse und Ei ^{A, C, E, F, N, O} , Salat LKI: 450;	Überbackene Palatschinken mit Spinat-Käsefüllung ^{A, C, G} , Salat LKI: 550; ST: 100; KG: 40; KK: 30 - 1x ohne Allergen G+ 1x ohne G und Karotten;	Vegane Mais-Kokossuppe ^{A, O} mit Reis-Apfel-Bällchen ^O LKI: 100;
Donnerstag 30.10.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln ^{A,} ^C oder Kartoffelsuppe ^{G, L}	Bio-Entenkeule mit Natursauce , Blaukraut ^A und Kartoffelknödel ^{A, C,} ^G , Salat LKI: 1100;	Tortellini mit Ricotta-Käsefüllung ^{A, C,} ^G , brauner Butter ^G und Parmesan ^{C,} ^G , Salat LKI: 450; KG: 40; KK: 25 - 1x ohne Allergen G + 1x ohne G und Karotten;	Hausgemachter Kürbis- Kartoffelstrudel ^{A, C, G} mit Schnittlauchdip ^G , Salat LKI: 450; ST: 100;	Gulaschsuppe ^A LKI: 120;
Freitag 31.10.	Tafelspitzbouillon mit Sternchen ^A oder Broccolicremesuppe ^{A, G, L}	Gegrilltes Zanderfilet ^{A, D} mit Rahmpolenta ^G und Tomaten- Olivengemüse , Salat LKI: 600;	Kichererbsen-Gemüse-Kokoscurry ^{G,} ^L mit Basmatireis ^G , Salat LKI: 500; ST: 50; KG: 40; KK: 25 - 1x ohne Allergen G + 1x ohne G und Karotten;	Veganer Erdäpfelwirler ^A mit Staubzucker und Apfelmus LKI: 350;	Klare Rindssuppe mit Kräuterfrittaten ^{A, C, G} LKI: 80;
Samstag 01.11.	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: 70;	
Sonntag 02.11.	Selleriecremesuppe ^{A, G, L} oder Tafelspitzbouillon mit Backerbsen ^{A,} ^{C, G}	Putenschnitzel gebacken ^{A, C} mit Risi Pisi , Preiselbeeren und Zitrone , Salat LKI: 220; ST: 30;		Maccaroni ^{A, C} mit hausgemachtem Pesto und Tomatenwürfel ^{G, H} , Salat LKI: 60;	