

Speiseplan - Personal

KW 47 - Plan 3

17.11.2025 - 23.11.2025

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 17.11.	Tafelspitzbouillon mit Backerbsen ^{A, C, G} oder Tomatencremesuppe ^{A, G, L}	Hirschragout mit Pilzen ^{A, F, L, O} , Apfelrotkraut ^A und Spätzle ^{A, C} , Salat LKI: 1100;	Tandoori Huhn ^G mit Duftreis ^G und Süß-Sauer-Sauce ^{A, F} , Salat LKI: 550; ST: 100; KG: 40; KK: 30 - M: 1x ohne G;	Vegane Krautfleckerl ^A , Salat LKI: 450;	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskerne ^{A, G, L} LKI: 150;
Dienstag 18.11.	Zucchini-cremesuppe ^{A, G, L} oder Gemüsebouillon mit Nudeln ^A	Tiroler Bio-Bratwurst mit Currysauce ^{A, F} und Pommes Frites, Salat LKI: 850; KG: 40; KK: 30;	Kürbis-Tomaten-Risotto ^{C, G, O} mit Rucola und Parmesan ^{C, G} , Salat LKI: 700; ST: 100;	Käsespätzle ^{A, C, G} mit Röstzwiebel ^A , Salat LKI: 650;	Vegane Minestrone ^{A, L} LKI: 100;
Mittwoch 19.11.	Kartoffelsuppe ^{G, L} oder Gemüsebouillon mit Frittaten ^{A, C, G}	Lasagne al Forno ^{A, C, G, L} , Salat LKI: 1300;	Sauerrahmschmarrn ^{A, C, G} mit Staubzucker und Kirschragout LKI: 650; KG: 40; KK: 30 - M: 1x ohne G und 1x ohne G und Karotten;	Veganes Kokos-Thai-Curry mit asiatischem Gemüse und Basmatireis, Salat LKI: 700; ST: 100;	Cremige Bohnensuppe ^{A, G, L, O} mit Blätterteiggebäck ^{A, C, G} LKI: 100;
Donnerstag 20.11.	Gemüsebouillon mit Leberreisspätzle ^A oder Broccolicremesuppe ^{A, G, L}	Schweineschnitzel mit Kürbispanade ^{A, C} , Kartoffel- Vogelersalat ^M , Preiselbeeren und Zitrone LKI: 1100;	Steirische Nudelpfanne ^{A, C, G} , Salat LKI: 600; ST: 100; KG: 40; KK: 25 - M: 1x ohne G und 1x ohne G und Karotten;	Veganer Gemüseburger ^{A, L} mit weißer BBQ Sauce ^{A, F, M} und pikantem Krautsalat LKI: 500;	Chili con Carne mit Weißbrot ^{A, F, L} LKI: 150;
Freitag 21.11.	Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln ^{A, C} oder Karottencremesuppe ^{A, G, L}	Fish & Chips ^{A, D} mit Dipsauce ^G , Salat LKI: 700;	Überbackener Karfiol mit Bechamel ^{A, C, G} und Kartoffeln, Salat LKI: 400; KG: 40; KK: 25 - M: 1x ohne G und 1x ohne G und Karotten;	Bio-Pilzknödel ^{A, C, G} auf Ratatouillegemüse, Salat LKI: 500; ST: 50;	Vegane rote Paprikaschaumsuppe mit gebratenen Kartoffelwürfeln ^{A, O} LKI: 80;
Samstag 22.11.	Gemüsebouillon mit Sternchen ^A oder Selleriecremesuppe ^{A, G, L}	Schweinefilet mit Zwiebelsauce ^{A, F, L} , „Rosmarin-Bratkartoffeln und Karotten“, Salat LKI: 160;		Käsekräpfen ^{A, C, G} mit Tomatenragout, Salat LKI: 100;	
Sonntag 23.11.	Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln ^{A, C} oder Kürbiscremesuppe ^{A, G, L}	Hühnerschnitzel gebacken ^{A, C, G} mit Butterreis, Preiselbeeren und Zitrone, Salat LKI: 220; ST: 30;		Krautstrudel ^{A, C, G} mit Sauerrahmdip ^G , Salat LKI: 60;	