

Speiseplan - Personal

KW 42 - Plan 2

12.10.2026 - 18.10.2026

	Tagessuppe	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 12.10.	Tafelspitzbouillon mit Frittaten ^{A, C, G} oder Tomatencremesuppe ^{A, G, L}	Tandoori Huhn ^G mit Duftreis ^G und Süß-Sauer-Sauce ^{A, F} , Salat LKI: 700;	Gemüsetagliatelle ^{A, C, L} mit Räucherlachssauce ^{C, D, G} , Salat LKI: 650; KG: 40; KK: 25;	Kürbisknödel ^{A, C, G} mit Salbeibutter ^G und Rucola, Salat LKI: 650; ST: 100;	Suppe vom Tiroler Graukäse ^{A, G} LKI: 120;
Dienstag 13.10.	Kürbiscremesuppe ^{A, G, L} oder Gemüsebouillon mit Nudeln ^A	Kartoffelgulasch mit Burenwurst und Wachauer ^{A, G} , Salat LKI: 800;	Bio-Bulgurpfanne mit Gemüse ^A und knusprigem Huhn ^G , Salat LKI: 850; ST: 100; KG: 40; KK: 25;	Veganes pikantes Gemüse-Kartoffel- -Gröstl ^L , Salat LKI: 550;	Knoblauchrahmsuppe ^{A, G} mit Brezenknödel ^{A, C, G} LKI: 120;
Mittwoch 14.10.	Bouillon mit Gemüse ^L oder Zucchini-cremesuppe ^{A, G, L}	Hackbraten ^{A, C, M} mit Natursauce, Kartoffelpüree ^G und Erbsen, Salat LKI: 1000; KG: 40; KK: 25;	Wurstnudeln ^{A, C} , Salat LKI: 600; ST: 100;	Ofenkartoffel mit Antipasti, Hummusdip und Kresse vegan, Salat LKI: 600;	Asia Suppentopf mit Huhn ^{A, C, F, L, N} LKI: 120;
Donnerstag 15.10.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln ^{A, C} oder Kartoffelsuppe ^{G, L}	Grillteller mit Kräuterbutter ^G , Pommes Frites und Cocktailsauce ^{C, M, O} , Salat LKI: 1400;	Hausgemachte Topfentaler ^{A, C, G} mit Butterbrösel ^{A, G} und Beerenragout LKI: 650;	Spinat-Tomatengnocchi mit Schafskäse ^{A, G} , Salat LKI: 600; ST: 100; KG: 40; KK: 25;	Vegane Gerstelsuppe mit Wurzelgemüse ^{A, L} LKI: 100;
Freitag 16.10.	Tafelspitzbouillon mit Sternchen ^A oder Broccolicremsuppe ^{A, G, L}	Gebackenes Fischfilet ^{A, D} mit Kartoffelsalat nach Art des Hauses ^{C, G, L, M} und Sauerrahmdip ^G LKI: 800;	Hausgemachte Kartoffel- Topfenpaunzen ^{A, C, G} mit Kürbisragout, Salat LKI: 550; ST: 50;	Milchreis ^G mit Zimt-Zucker und Kirschrageout LKI: 250; KG: 40; KK: 25;	Maiscremesuppe mit Tempura- Chicken ^{A, C, G} LKI: 100;
Samstag 17.10.	Grießnockerlsuppe ^{A, C} oder Karottencremesuppe ^{A, G, L}	Gebratenes Hühnerbrüstchen mit Ratatouillegemüse und Couscous ^A , Salat LKI: 180;		Rösti mit Gemüse überbacken ^{G, L} und Sauerrahmdip ^G , Salat LKI: 80;	
Sonntag 18.10.	Selleriecremesuppe ^{A, G, L} oder Tafelspitzbouillon mit Backerbsen ^{A, C, G}	Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A, C} mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone, Salat LKI: 220; ST: 30;		Spaghetti ^{A, C} mit vegetarische Bolognese ^{L, O} , Salat LKI: 60;	