

Speiseplan - Personal

KW 43 - Plan 3

19.10.2026 - 25.10.2026

	Tagessuppe	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 19.10.	Tafelspitzbouillon mit Backerbsen ^{A, C, G} oder Tomatencremesuppe ^{A, G, L}	Champignonrahmschnitzel ^{A, G} mit Kroketten ^{G, O} und Mischgemüse ^L , Salat LKI: 1000; KG: 40; KK: 25;	"Paella" Reistopf mit Huhn und Gemüse ^L und Parmesan ^{C, G} , Salat LKI: 600; ST: 100;	Vegane Krautfleckerl ^A , Salat LKI: 400;	Kartoffelrahmsuppe ^{A, G, L} mit Bio- Pilzen und Blätterteiggebäck ^{A, C, G} LKI: 120;
Dienstag 20.10.	Zucchini-cremesuppe ^{A, G, L} oder Gemüsebouillon mit Nudeln ^A	Hühnerkebab im Fladenbrot ^A mit Chinakohl-Karottensalat ^M und Sauerrahmdip ^G LKI: 900;	Käsespätzle ^{A, C, G} mit Röstzwiebel ^A , Salat LKI: 650; KG: 40; KK: 25;	Veganes Kokos-Thai-Curry mit asiatischem Gemüse ^L und Basmatireis, Salat LKI: 650; ST: 100;	Chili con Carne mit Weißbrot ^{A, F, L} LKI: 180;
Mittwoch 21.10.	Kartoffelsuppe ^{G, L} oder Gemüsebouillon mit Frittaten ^{A, C, G}	Lasagne al Forno ^{A, C, G, L} , Salat LKI: 1400;	Sauerrahmschmarrn ^{A, C, G} mit Staubzucker und Kirschragout LKI: 700; KG: 40; KK: 25;	Serviettenknödel ^{A, C, G} mit Bio- Rahmpilzen ^{A, F, G, L} , Salat LKI: 650; ST: 100;	Vegane Minestrone ^{A, L} LKI: 100;
Donnerstag 22.10.	Gemüsebouillon mit Leberreisspätzle ^A oder Broccolicremesuppe ^{A, G, L}	Piccata Milanese ^{A, C, G} mit Spaghetti ^{A, C} und Tomatensauce ^L , Salat LKI: 900; ST: 100; KG: 40; KK: 25;	Hausgemachter Kürbis- Kartoffelstrudel ^{A, C, G} mit Schnittlauchdip ^G , Salat LKI: 700;	Vegane Frühlingsrollen ^{A, F, N} auf Glasnudelsalat ^{A, F, N} und Chili Dip ^{A, F} LKI: 600;	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskerne ^{A, G, L} LKI: 140;
Freitag 23.10.	Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln ^{A, C} oder Karottencremesuppe ^{A, G, L}	Rindsgulasch mit halbem Frankfurter und Rahmpolenta ^G , Salat LKI: 600;	Tempura-Gemüse ^{A, C} auf Blattsalate und Avocado- Zitronencreme ^{G, M} LKI: 600;	Spinatknödel ^{A, C, G} mit Gorgonzolarahmsauce ^{A, G} , Salat LKI: 400; ST: 50; KG: 40; KK: 25;	Tafelspitzbouillon mit Tiroler Knödel ^{A, C, G} LKI: 120;
Samstag 24.10.	Gemüsebouillon mit Sternchen ^A oder Selleriecremesuppe ^{A, G, L}	Schweinefilet mit Tomaten- Paprikaragout und Eierspätzle ^{A, C} , Salat LKI: 150;		Camembert gebacken ^{A, G} mit Sauce Remoulade ^{C, M} und Kartoffeln, Salat LKI: 100;	
Sonntag 25.10.	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;		Kürbis-Kartoffelaufguss ^{C, G} mit Tomatensauce ^L , Salat LKI: 60;	