

Speiseplan - Personal

KW 38 - Plan 2

15.09.2025 - 21.09.2025

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 15.09.	Tafelspitzbouillon mit Frittaten ^{A, C, G} oder Tomatencremesuppe ^{A, G, L}	Gebratene Hühnerkeule mit Natursauce und Gemüsereis ^L , Salat LKI: 850;	Gemüsetagliatelle ^{A, C, L} mit Räucherlachssauce ^{C, D, G} , Salat LKI: 600; ST: 100; KG: 25; KK: 25;	Geröstete Knödel mit Ei ^{A, C, G} , Salat LKI: 600;	Karfiolcremesuppe ^{A, G} mit Schwarzbrotcroutons ^A LKI: 120;
Dienstag 16.09.	Kürbiscresmesuppe ^{A, G, L} oder Gemüsebouillon mit Nudeln ^A	Krautroulade ^{A, C, M} mit Natursauce und Kartoffelpüree ^G , Salat LKI: 600;	Indisches Hühnercurry ^{A, F, G} mit Basmatireis ^G und Naanbrot ^{A, G} , Salat LKI: 1000; ST: 100; KG: 25; KK: 25;	Veganes pikantes Gemüse-Kartoffel -Gröstl ^L , Salat LKI: 500;	Knoblauchrahmsuppe ^{A, G} mit Brezenknödel ^{A, C, G} LKI: 120;
Mittwoch 17.09.	Bouillon mit Gemüse ^L oder Zucchini-cremesuppe ^{A, G, L}	Gekochtes Rindfleisch mit Krensauc ^{A, G, O} , Kartoffelrösti und Blaukraut ^A , Salat LKI: 650;	Pizza Mozzarella mit Kirschtomaten ^{A, G} und Rucola , Salat LKI: 950; ST: 100; KG: 25 - und 1x lfr.; KK: 25 - und 1x laktosefrei bitte;	Ofenkartoffel mit Antipasti , Hummusdip und Kresse , Salat LKI: 500;	Suppe vom Tiroler Graukäse ^{A, G} LKI: 120;
Donnerstag 18.09.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln ^{A, C} oder Kartoffelsuppe ^{G, L}	Grillteller mit Kräuterbutter ^G , Pommes Frites und Cocktailsauce ^{C, M, O} , Salat LKI: 1200;	Hausgemachte Zwetschenknödel ^{A, C, G} mit Butterbrösel ^{A, G} und Beerenragout LKI: 650; KG: 25 - und 1x lfr.; KK: 25 - und 1x laktosefrei bitte;	Spinat-Tomatengnocchi mit Schafskäse ^{A, G} , Salat LKI: 700; ST: 100;	Vegane Gerstelsuppe mit Wurzelgemüse ^{A, L} LKI: 100;
Freitag 19.09.	Tafelspitzbouillon mit Sternchen ^A oder Broccolicresmesuppe ^{A, G, L}	Gebackenes Fischfilet ^{A, D} mit Kartoffelsalat nach Art des Hauses ^{C, G, L, M} und Sauerrahmdip ^G LKI: 800; KG: 25; KK: 25 - M: Bitte, wenn möglich mit Kartoffeln statt Kartoffelsalat;	Bio-Bulgurpfanne mit Gemüse und knusprigem Huhn ^{A, G} , Salat LKI: 500; ST: 50;	Vegane Kichererbsen Bratlinge ^{A, F} auf Blattsalate und Tomatensalsa LKI: 300;	Maiscremesuppe mit Tempura- Chicken ^{A, C, G} LKI: 100;
Samstag 20.09.	Grießnockerlsuppe ^{A, C} oder Karottencremesuppe ^{A, G, L}	Kalbsbraten mit Rahmsauce ^G , Semmelknödel ^{A, C, G} und Zucchini , Salat LKI: 150;		Vegetarische Holzfällerspätzle ^{A, C} mit Parmesan ^{C, G} , Salat LKI: 100;	
Sonntag 21.09.	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;		Kürbis-Kartoffelauflauf mit Tomatensauce ^{A, L} Salat LKI: 60;	