



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 29.12.	Schwammerlsuppe (A,I,J) <b>Gemüsefleckerl</b> (A,C,E,J) Saisonaler Salat (F,I,J) Pfirsichmus	Schwammerlsuppe (A,I,J) <b>Kartoffelroulade</b> (A,C,D,E,I,J,M) <b>Paprikarahmkraut</b> (A,F,J) Pfirsichmus	LVK-Cremesuppe (C,J) <b>Gemüsefleckerl</b> (A,C,E,J) LVK-Salat (F,I,J) Pfirsichmus	Schwammerlsuppe (A,I,J) <b>Gemüsefleckerl</b> (A,C,E,J) Saisonaler Salat (F,I,J) Pfirsichmus	BK-Schwammerlsuppe (A,J) <b>Gemüse-Nudelflan</b> (A,E,J) <b>Rahmsauce</b> (A,I,J) BK-Salat (C,I,J) Pfirsichmus
Dienstag 30.12.	Lienzer Käsesuppe (A,J) <b>BIO Hörnchen</b> (A,E,J) „Bolognese“ (C,I) [HE2] Wintersalat (F,I,J) Vanillejoghurt (J)	Klare Gemüsesuppe (C,F) <b>Kaspressknödel</b> (A,E,J,M) Wintersalat (F,I,J) Vanillejoghurt (J)	Lienzer Käsesuppe (A,J) [HE8] <b>BIO Hörnchen</b> (A,E,J) „LVK-Bolognese“ (C,I) [HE2] Wintersalat (F,I,J) Vanillejoghurt (J)	Lienzer Käsesuppe (A,J) <b>BIO Hörnchen</b> (A,E,J) „Bolognese“ (C,I) [HE2] Wintersalat (F,I,J) DB-Vanillejoghurt (J)	BK-Käsesuppe (A,J) <b>BK-Nudelaufbau</b> (A,E,J) <b>Feines Sugo</b> (C,I) [HE2] BK-Salat (C,I,J) Vanillejoghurt (J)
Silvester Mittwoch 31.12. Kokoskuchen	Gemüse- Buchstabensuppe (A,C,E,F) <b>Berner Würstl</b> (J) Röstkartoffeln (J) Letscho (J) Sauermilchdessert (J)	Gemüse- Buchstabensuppe (A,C,E,F) <b>Gnocchetti Sardi</b> (A,E,J) <b>Gemüsesugo</b> (C,J) Salatteller (F,I) Sauermilchdessert (J)	Gemüse- Buchstabensuppe (A,C,E,F) <b>Geflügel Bratwurst</b> (A,J) Natarsaft (C,I) Kartoffelpüree (A,J) LVK-Gemüseallerlei (C,J)	Gemüse- Buchstabensuppe (A,C,E,F) <b>Berner Würstl</b> (J) Röstkartoffeln (J) Letscho (J) DB-Sauermilchdessert (J)	BK-Cremesuppe (A,C,I,J) <b>Wurst-Haschée</b> (C,I,M) <b>Natarsaft</b> (C,I) Kartoffelpüree (A,J) BK-Letscho (A,J) Sauermilchdessert (J)
Neujahr Donnerstag 01.01.	Kürbiscremesuppe (J,K) <b>Kalbsfrikassee</b> (A,I,J) [HE5] Risibisi (J)	Kürbiscremesuppe (J,K) <b>Gemüseplatte</b> (C,J) Broccoliflan (A,E,J,M) „Sauce Hollandaise“ (E,I,J)	Kürbiscremesuppe (J,K) <b>Kalbsfrikassee</b> (A,I,J) [HE5] Gemüsereis (C,I,J)	Kürbiscremesuppe (J,K) <b>Kalbsfrikassee</b> (A,I,J) [HE5] Risibisi (J)	BK-Kürbiscremesuppe (J) <b>Geflügel Haschée</b> (C,I) [HE5] <b>Natarsaft</b> (C,I) BK-Broccoliflan (A,E,J,M)
Freitag 02.01.	Gemüsecremesuppe (C,J) <b>Topfenpalatschinken</b> (A,E,I,J) <b>Vanillesauce</b> (J) Fruchtcocktail	Gemüsecremesuppe (C,J) <b>Kartoffeltaschen</b> (A,C,D,E,J) <b>Rahmsauce</b> (A,I,J) Zucchini Gemüse Fruchtcocktail	LVK-Gemüsesuppe (C,J) <b>Topfenpalatschinken</b> (A,E,I,J) <b>Vanillesauce</b> (J) Fruchtcocktail	Gemüsecremesuppe (C,J) <b>DB-Topfenpalatschinken</b> (A,E,J) <b>DB-Vanillesauce</b> (J) Fruchtcocktail	BK-Gemüsecremesuppe (C,J) <b>BK-Hirseauflauf</b> (A,E,J) <b>Vanillesauce</b> (J) Fruchtmus
Samstag 03.01.	Lauchcremesuppe (A,J) „ <b>Polsterzipf</b> “ (A,E,J) Gedünstetes Weißkraut (C,I,J) Fruchtschaumcreme (I,J)	Lauchcremesuppe (A,J) <b>Topfenaufbau</b> (A,E,J) <b>Vanillesauce</b> (J) Preiselbeeren Fruchtschaumcreme (I,J)	LVK-Kartoffelsuppe (A,J) <b>LVK-Gemüsekuchen</b> (A,C,E,J) <b>LVK-Sauce</b> (A,I,J) Fruchtschaumcreme (I,J)	Lauchcremesuppe (A,J) „ <b>Polsterzipf</b> “ (A,E,J) Gedünstetes Weißkraut (C,I,J) DB-Fruchtschaumcreme (J)	BK-Lauchcremesuppe (A,J) <b>Semmelaufbau</b> (A,E,J,M) <b>Sauerkrautsauce</b> (A,I,J) BK-Fruchtschaumcreme (I,J)
Sonntag 04.01. Lambada Schnitte	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) <b>Osttiroler Lamm im Rosmarinsaftl</b> (C,I) [HE4] Röstinchen Kohlsprossen (J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) <b>Spätzlepfandl mit Pilzen</b> (A,E,J) <b>Saisonaler Salat</b> (F,I,J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) <b>Osttiroler Lamm im Rosmarinsaftl</b> (C,I) [HE4] Röstinchen Wurzelgemüse (C,J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) <b>Osttiroler Lamm im Rosmarinsaftl</b> (C,I) [HE4] Röstinchen Kohlsprossen (J)	BK-Rahmsuppe (C,F,I,J) <b>BK-Lammbraten</b> [HE4] <b>Natarsaft</b> (C,I) Kartoffelpüree (A,J) BK-Wurzelgemüse (A,C,J)



# WPH LIENZ ABEND SPEISEPLAN von 29.12.2025 bis 04.01.2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiege Kost
Montag 29.12.	<b>Kartoffelgulasch</b> <sup>(A,C,J,M)</sup> <i>Semmel</i> <sup>(A)</sup>	<b>Pikante Toastschnitte</b> <sup>(A,C,J,M)</sup> <i>mit Pfefferoni Salatgarnitur</i> <sup>(F,I)</sup>	<b>LVK-Kartoffelsauce mit Wursteinlage</b> <sup>(A,C,J,M)</sup> <i>Semmel</i> <sup>(A)</sup>	<b>Kartoffelgulasch</b> <sup>(A,C,J,M)</sup> <i>Semmel</i> <sup>(A)</sup>	<b>BK-Kartoffelcremesuppe</b> <sup>(A,J)</sup> <i>Wurst-Haschée</i> <sup>(C,I,M)</sup> <i>Entrindetes Weißbrot</i> <sup>(A,J,M)</sup>
Dienstag 30.12.	<b>Hausgemachte Pizzaschnitte</b> <sup>(A,J) [HE8]</sup> <i>Gekochter Karottensalat</i> <sup>(I)</sup>	<b>Spaghetti aglio olio</b> <sup>(A,E)</sup> <i>Gegrillte Paprika</i>	<b>Überbackene LVK- Toastschnitte</b> <sup>(A,C,J,M)</sup> <i>Cocktail sauce</i> <sup>(E,F,I,J)</sup> <i>Gekochter Karottensalat</i> <sup>(I)</sup>	<b>Hausgemachte Pizzaschnitte</b> <sup>(A,J) [HE8]</sup> <i>Gekochter Karottensalat</i> <sup>(I)</sup>	<b>BK-Toastschnitte</b> <sup>(A,C,E,J,M)</sup> <i>Rahmsauce</i> <sup>(A,I,J)</sup> <i>BK-Salat</i> <sup>(C,I,J)</sup>
Mittwoch 31.12.	<b>Traditioneller Suppentopf mit Nudeln</b> <i>Bio-Brot</i> <sup>(A)</sup>	<b>Geröstete Polenta</b> <sup>(A,J)</sup> <i>Buttermilch</i> <sup>(J)</sup>	<b>Traditioneller Suppentopf mit Nudeln</b> <i>Bio-Brot</i> <sup>(A)</sup>	<b>Traditioneller Suppentopf mit Nudeln</b> <i>Bio-Brot</i> <sup>(A)</sup>	<b>BK-Suppentopf</b> <i>Entrindetes Bio-Brot</i> <sup>(A) (E,F,I,J)</sup>
Donnerstag 01.01.	<b>Rindfleischsalat</b> <sup>(F,I) [HE2]</sup> <i>Gebäck</i> <sup>(A,D,K,M)</sup>	<b>Gemüse Schmarren</b> <sup>(A,C,E,J)</sup> <i>Rohnensalat</i> <sup>(I)</sup>	<b>Rindfleischsalat</b> <sup>(F,I) [HE2]</sup> <i>Gebäck</i> <sup>(A,D,K,M)</sup>	<b>Rindfleischsalat</b> <sup>(F,I) [HE2]</sup> <i>Gebäck</i> <sup>(A,D,K,M)</sup>	<b>BK-Rindfleischsalat</b> <sup>(F,I,J) [HE2]</sup> <i>BK-Brot</i> <sup>(A,E,J)</sup>
Freitag 02.01.	<b>Pellkartoffel</b> <i>Landfrischkäse</i> <sup>(J)</sup> <i>Buttermilch</i> <sup>(J)</sup>	<b>Veg. Gervaiskipferln</b> <sup>(A,C,J,M)</sup> <i>Gekochter Karottensalat</i> <sup>(I)</sup>	<b>Pellkartoffel</b> <i>Landfrischkäse</i> <sup>(J)</sup> <i>Buttermilch</i> <sup>(J)</sup>	<b>Pellkartoffel</b> <i>Landfrischkäse</i> <sup>(J)</sup> <i>Buttermilch</i> <sup>(J)</sup>	<b>Stampfkartoffeln</b> <sup>(A,J)</sup> <i>Cremiger Topfen</i> <sup>(J)</sup> <i>Buttermilch</i> <sup>(J)</sup>
Samstag 03.01.	<b>Fleischkäse</b> <sup>(C,M)</sup> <i>Karfiol-Kartoffelpüree</i> <sup>(J)</sup>	<b>Aufstrichbrot</b> <sup>(A,J)</sup> <i>Pikante Garnitur</i> <sup>(E,I)</sup>	<b>Aufstrichbrot</b> <sup>(A,J)</sup> <i>LVK-Garnitur</i> <sup>(E,I)</sup>	<b>Fleischkäse</b> <sup>(C,M)</sup> <i>Karfiol-Kartoffelpüree</i> <sup>(J)</sup>	<b>Wurst-Haschée</b> <sup>(C,I,M)</sup> <i>Natursauce</i> <sup>(C,I)</sup> <i>Karfiol-Kartoffelpüree</i> <sup>(J)</sup>
Sonntag 04.01.	<b>Selleriesalat</b> <sup>(C,D,E,F,I,J,K,M)</sup> <i>Rohschinken</i> <i>Hausgemachtes Brot</i> <sup>(A,J)</sup>	<b>Eingemachte Suppe</b> <sup>(A,C,J)</sup> <i>Warmer Schokoladenkuchen</i> <sup>(A,E,J,K)</sup> <i>Zweierlei Saucen</i> <sup>(J)</sup>	<b>Selleriesalat</b> <sup>(C,D,E,F,I,J,K,M)</sup> <i>Osttiroler Schinken</i> <i>Hausgemachtes Brot</i> <sup>(A,J) &gt;</sup>	<b>Selleriesalat</b> <sup>(C,D,E,F,I,J,K,M)</sup> <i>Rohschinken</i> <i>Hausgemachtes Brot</i> <sup>(A,J)</sup>	<b>BK-Gemüseterrine</b> <sup>(J)</sup> <i>BK-Selleriesalat</i> <sup>(C,I,J)</sup> <i>BK-Brot</i> <sup>(A,E,J) &gt;</sup>
<b>Unsere bemühten MitarbeiterInnen wünschen Ihnen einen guten Appetit.</b> Dieser Speiseplan wurde in Zusammenarbeit mit unserem Ernährungsteam erstellt. Auskunft über Allergene und Herkunft unserer Produkte geben Ihnen gerne: WL Werner Greil und KL Matthias Klocker mit Team aus Küche und Service			<b>Herkunftsbezeichnungsverordnung für die Gemeinschaftsverpflegung</b> (BGBl. Nr. 65/2023 <b>Schweinefleisch:</b> 100% aus Österreich (Markenprogramme unserer Fleischlieferanten) <b>Rindfleisch:</b> 100% aus Osttirol (Firma Ortner Sillian) <b>Wild:</b> 100% aus Österreich <b>Kalb:</b> 100% aus Österreich <b>Eier im Stück:</b> 100% aus Osttirol (Familie Lugger Nussdorf-Debant) <b>Pasteurisierte Eier:</b> 100% aus Österreich <b>Vollmilch</b> stammt 100% aus Osttirol (Familie Duregger Oberdrum) <b>Molkerei Produkte</b> (Topfen, Joghurt, Sahne, Sauerrahm) stammen 100 % aus Österreich <b>Käse</b> (Reibkäse; Parmesan, Österkron, Mozzarella) stammen 100 % aus Österreich, davon 40% in Bio Qualität <b>Alle unsere Produkte können anhand der vorhandenen Unterlagen 100% nachvollzogen werden.</b>		

ALLERGENE: A: Glutenhaltig, C: Sellerie, D: Sesamsamen, E: Eier, F: Senf, I: Schwefeldioxide und Sulfite, J: Milch und Laktose, K: Nüsse, M: Soja

HERKUNFT: HE2: Rind: 100% AT, HE4: Lamm: 100% AT/Osttirol, HE5: Geflügel: 100% AT, HE7: Milch: 100% AT/OT, HE8: Molkereiprodukte: 100% AT, HE9: Eier: 100% AT