



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 29.12.	Schwarmerlsuppe (A,I,J) Gemüsefleckerl (A,C,E,J) Saisonaler Salat (F,I,J) Pfirsichmus	Schwarmerlsuppe (A,I,J) Kartoffelroulade (A,C,D,E,I,J,M) Paprikarahmkraut (A,F,J) Pfirsichmus	LVK-Cremesuppe (C,J) Gemüsefleckerl (A,C,E,J) LVK-Salat (F,I,J) Pfirsichmus	Schwarmerlsuppe (A,I,J) Gemüsefleckerl (A,C,E,J) Saisonaler Salat (F,I,J) Pfirsichmus	BK-Schwarmerlsuppe (A,J) Gemüse-Nudelflan (A,E,J) Rahmsauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J) Pfirsichmus
Dienstag 30.12.	Lienzer Käsesuppe (A,J) BIO Hörnchen (A,E,J) „Bolognese“ (C,I) [HE2] Wintersalat (F,I,J) Vanillejoghurt (J)	Klare Gemüsesuppe (C,F) Kaspresknödel (A,E,J,M) Wintersalat (F,I,J) Vanillejoghurt (J)	Lienzer Käsesuppe (A,J) [HE8] BIO Hörnchen (A,E,J) „LVK-Bolognese“ (C,I) [HE2] Wintersalat (F,I,J) Vanillejoghurt (J)	Lienzer Käsesuppe (A,J) BIO Hörnchen (A,E,J) „Bolognese“ (C,I) [HE2] Wintersalat (F,I,J) DB-Vanillejoghurt (J)	BK-Käsesuppe (A,J) BK-Nudelauflauf (A,E,J) Feines Sugo (C,I) [HE2] BK-Salat (C,I,J) Vanillejoghurt (J)
Silvester Mittwoch 31.12. Kokoskuchen	Gemüse- Buchstabensuppe (A,C,E,F) Berner Würstl (J) Röstkartoffeln (J) Letscho (J) Sauermilchdessert (J)	Gemüse- Buchstabensuppe (A,C,E,F) Gnocchetti Sardi (A,E,J) Gemüsesugo (C,J) Salatteller (F,I) Sauermilchdessert (J)	Gemüse- Buchstabensuppe (A,C,E,F) Geflügel Bratwurst (A,J) Natursaft (C,I) Kartoffelpüree (A,J) LVK-Gemüseallerlei (C,J)	Gemüse- Buchstabensuppe (A,C,E,F) Berner Würstl (J) Röstkartoffeln (J) Letscho (J) DB-Sauermilchdessert (J)	BK-Cremesuppe (A,C,I,J) Wurst-Haschée (C,I,M) Natursaft (C,I) Kartoffelpüree (A,J) BK-Letscho (A,J) Sauermilchdessert (J)
Neujahr Donnerstag 01.01.	Kürbiscremesuppe (J,K) Kalbsfrikassee (A,I,J) [HE5] Risibisi (J)	Kürbiscremesuppe (J,K) Gemüseplatte (C,J) Broccoliflan (A,E,J,M) „Sauce Hollandaise“ (E,I,J)	Kürbiscremesuppe (J,K) Kalbsfrikassee (A,I,J) [HE5] Gemüsereis (C,I,J)	Kürbiscremesuppe (J,K) Kalbsfrikassee (A,I,J) [HE5] Risibisi (J)	BK-Kürbiscremesuppe (J) Geflügel Haschée (C,I) [HE5] Natursaft (C,I) BK-Brokkoliflan (A,E,J,M)
Freitag 02.01.	Gemüsecremesuppe (C,J) Topfenpalatschinken (A,E,I,J) Vanillesauce (J) Fruchtcocktail	Gemüsecremesuppe (C,J) Kartoffeltaschen (A,C,D,E,J) Rahmsauce (A,I,J) Zucchinigemüse Fruchtcocktail	LVK-Gemüsesuppe (C,J) Topfenpalatschinken (A,E,I,J) Vanillesauce (J) Fruchtcocktail	Gemüsecremesuppe (C,J) DB-Topfenpalatschinken (A,E,J) DB-Vanillesauce (J) Fruchtcocktail	BK-Gemüsecremesuppe (C,J) BK-Hirseauflauf (A,E,J) Vanillesauce (J) Fruchtmus
Samstag 03.01.	Lauchcremesuppe (A,J) „Polsterzipf“ (A,E,J) Gedünstetes Weißkraut (C,I,J) Fruchtschaumcreme (I,J)	Lauchcremesuppe (A,J) Topfenauflauf (A,E,J) Vanillesauce (J) Preiselbeeren Fruchtschaumcreme (I,J)	LVK-Kartoffelsuppe (A,J) LVK-Gemüsekuchen (A,C,E,J) LVK-Sauce (A,I,J) Fruchtschaumcreme (I,J)	Lauchcremesuppe (A,J) „Polsterzipf“ (A,E,J) Gedünstetes Weißkraut (C,I,J) DB-Fruchtschaumcreme (J)	BK-Lauchcremesuppe (A,J) Semmelauflauf (A,E,J,M) Sauerkrautsauce (A,I,J) BK-Fruchtschaumcreme (I,J)
Sonntag 04.01. Lambada Schnitte	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Osttiroler Lamm im Rosmarinsaftl (C,I) [HE4] Röstinchen Kohlsprossen (J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Spätzlepfandl mit Pilzen (A,E,J) Saisonaler Salat (F,I,J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Osttiroler Lamm im Rosmarinsaftl (C,I) [HE4] Röstinchen Wurzelgemüse (C,J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Osttiroler Lamm im Rosmarinsaftl (C,I) [HE4] Röstinchen Kohlsprossen (J)	BK-Rahmsuppe (C,F,I,J) BK-Lammbraten [HE4] Natursaft (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	Breite Kost
Montag 29.12.	Kartoffelgulasch (A,C,J,M) Semmel (A)	Pikante Toastschnitte (A,C,J,M) mit Pfefferoni Salatgarnitur (F,I)	LVK-Kartoffelsauce mit Wursteinlage (A,C,J,M) Semmel (A)	Kartoffelgulasch (A,C,J,M) Semmel (A)	BK-Kartoffelcremesuppe (A,J) Wurst-Haschée (C,I,M) Entrindetes Weißbrot (A,J,M)
Dienstag 30.12.	Hausgemachte Pizzaschnitte (A,J) [HE8] Gekochter Karottensalat (I)	Spaghetti aglio olio (A,E) Gegrillte Paprika	Überbackene LVK- Toastschnitte (A,C,J,M) Cocktail sauce (E,F,I,J) Gekochter Karottensalat (I)	Hausgemachte Pizzaschnitte (A,J) [HE8] Gekochter Karottensalat (I)	BK-Toastschnitte (A,C,E,J,M) Rahmsauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J)
Mittwoch 31.12.	Traditioneller Suppentopf mit Nudeln Bio-Brot (A)	Geröstete Polenta (A,J) Buttermilch (J)	Traditioneller Suppentopf mit Nudeln Bio-Brot (A)	Traditioneller Suppentopf mit Nudeln Bio-Brot (A)	BK-Suppentopf Entrindetes Bio-Brot (A) (E,F,I,J)
Donnerstag 01.01.	Rindfleischsalat (F,I) [HE2] Gebäck (A,D,K,M)	Gemüse Schmarren (A,C,E,J) Rohnensalat (I)	Rindfleischsalat (F,I) [HE2] Gebäck (A,D,K,M)	Rindfleischsalat (F,I) [HE2] Gebäck (A,D,K,M)	BK-Rindfleischsalat (F,I,J) [HE2] BK-Brot (A,E,J)
Freitag 02.01.	Pellkartoffel Landfrischkäse (J) Buttermilch (J)	Veg. Gervaiskipferln (A,C,J,M) Gekochter Karottensalat (I)	Pellkartoffel Landfrischkäse (J) Buttermilch (J)	Pellkartoffel Landfrischkäse (J) Buttermilch (J)	Stampfkartoffeln (A,J) Cremiger Topfen (J) Buttermilch (J)
Samstag 03.01.	Fleischkäse (C,M) Kartiol-Kartoffelpüree (J)	Aufstrichbrot (A,J) Pikante Garnitur (E,I)	Aufstrichbrot (A,J) LVK-Garnitur (E,I)	Fleischkäse (C,M) Kartiol-Kartoffelpüree (J)	Wurst-Haschée (C,I,M) Natursauce (C,I) Kartiol-Kartoffelpüree (J)
Sonntag 04.01.	Selleriesalat (C,D,E,F,I,J,K,M) Rohschinken Hausgemachtes Brot (A,J)	Eingemachte Suppe (A,C,J) Warmer Schokoladenkuchen (A,E,J,K) Zweierlei Saucen (J)	Selleriesalat (C,D,E,F,I,J,K,M) Osttiroler Schinken Hausgemachtes Brot (A,J)	Selleriesalat (C,D,E,F,I,J,K,M) Rohschinken Hausgemachtes Brot (A,J)	BK-Gemüseterrine (J) BK-Selleriesalat (C,I,J) BK-Brot (A,E,J)
Unsere bemühten MitarbeiterInnen wünschen Ihnen einen guten Appetit. 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			Herkunftsbezeichnungsverordnung für die Gemeinschaftsverpflegung (BGBL. Nr. 65/2023 Schweinefleisch: 100% aus Österreich (Markenprogramme unserer Fleischlieferanten) Rindfleisch: 100% aus Osttirol (Firma Ortner Sillian) Wild: 100% aus Österreich Kalb: 100% aus Österreich Eier im Stück: 100% aus Osttirol (Familie Lugger Nussdorf-Debant) Pasteurisierte Eier: 100% aus Österreich Vollmilch stammt 100% aus Osttirol (Familie Duregger Oberdrum) Molkerei Produkte (Topfen, Joghurt, Sahne, Sauerrahm) stammen 100 % aus Österreich Käse (Reibkäse; Parmesan, Österkron, Mozzarella) stammen 100 % aus Österreich, davon 40% in Bio Qualität Alle unsere Produkte können anhand der vorhandenen Unterlagen 100% nachvollzogen werden.		

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