



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 02.03.	Karfiolcremesuppe (A,J) Ricotta Tortellini (A,E,J) Tomatenragout (J) Bunter Salat (I) Fruchtmus	Karfiolcremesuppe (A,J) Gerstlrisotto (A,I,J) Parmesansauce (A,I,J) Asiasalat (I) Fruchtmus	Maiscremesuppe (A,J) Ricotta Tortellini (A,E,J) [HE8] LVK-Tomatenragout (J) [HE8] Bunter Salat (I) Fruchtmus	Karfiolcremesuppe (A,J) Karfiolcremesuppe (A,J) Ricotta Tortellini (A,E,J) [HE8] Tomatenragout (J) Bunter Salat (I)	BK-Karfiolcremesuppe (J) BK-Ricotta Tortellini (A,E,J) BK-Tomatensauce (J) BK-Salat (C,I,J) Fruchtmus
Dienstag 03.03.	Zucchini-cremesuppe (A,J) Putenschnitzel [HE5] Champignonsauce (A,I,J) cremiger Weizen (A,C,J) Weichseldessert (I,J)	Zucchini-cremesuppe (A,J) Spinat-Frischkäsenockerl (A,E,J) Tomatenbutter (J) Gekochter Salat (C,F,I) Weichseldessert (I,J)	Zucchini-cremesuppe (A,J) Putenschnitzel [HE5] Naturaft (C,I) cremiger Weizen (A,C,J) LVK-Gemüseallerlei (C,J) Weichseldessert (I,J)	Zucchini-cremesuppe (A,J) Putenschnitzel [HE5] Champignonsauce (A,I,J) cremiger Weizen (A,C,J) DB- Weichseldessert (I,J)	BK-Zucchini-cremesuppe (J) Putenhasché (C,I) [HE5] Naturaft (C,I) BK-Gemüse (A,J) Kartoffelpüree (A,J) BK-Sauerkirschdessert (J)
Mittwoch 04.03. Streusel Kuchen	Rindsuppe (C,F) Tiroler Knödel (A,C,E,F,J,M) [HE9] Rübenkraut (F,I,J) Sauermilchdessert (J)	Sternchensuppe (A,C,E,F) Haselnuss-Buchteln (A,E,J,K,M) Vanillesauce (J) Sauermilchdessert (J)	Rindsuppe (C,F) LVK-Schinkenknödel (A,E,J,M) [HE7,HE9] Mischsalat (F,I,J) Sauermilchdessert (J)	Rindsuppe (C,F) Tiroler Knödel (A,C,E,F,J,M) [HE9] Rübenkraut (F,I,J) DB-Sauermilchdessert (J)	Cremsuppe (C,J) BK-Knödelauflauf (A,E,J,M) BK-Specksauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J) BK-Buttermilchgelee (J)
Donnerstag 05.03.	Panadlsuppe (A,C,E,F,J,M) Szegediner Gulasch [HE1] Salzkartoffeln (J) Apfelkompott	Panadlsuppe (A,C,E,F,J,M) Kartoffelgnocchi (A,E,J) Gemüsesauce (A,C,I,J) Wachsbohnsalat (F,I) Apfelkompott	Panadlsuppe (A,C,E,F,J,M) Schweinsragout (C) [HE1] Salzkartoffeln (J) Apfelkompott	Panadlsuppe (A,C,E,F,J,M) Szegediner Gulasch [HE1] Salzkartoffeln (J) DB- Apfelpüree	BK-Panadlsuppe (A,E,J,M) Fleischpudding (A,E,J) [HE1,HE9] Sauerkrautsauce (A,I,J) Kartoffelpüree (A,J) BK-Apfelmus
Freitag 06.03.	Brokkolicremesuppe (J) Topfenstrudel (A,E,I,J) Vanillesauce (J) Saisonales Obst	Brokkolicremesuppe (J) Pikanter Hirsekuchen (A,C,E,J) Eingemachte Karotten (A,J) Saisonales Obst	Brokkolicremesuppe (J) Topfenstrudel (A,E,I,J) Vanillesauce (J) Mandarinenkompott	Brokkolicremesuppe (J) DB-Topfenstrudel (A,E,J) Vanillesauce (J) Saisonales Obst	BK-Brokkolicremesuppe (J) BK-Topfenaufbau (A,E,J) Vanillesauce (J) Mandarinenmus
Samstag 07.03.	Zwiebelsuppe (I,J) Gemüse-Penne (A,C,E,J) Käsesauce (A,I,J) Saisonaler Salat (F,I,J) Orangenpudding (J)	Zwiebelsuppe (I,J) Rote Rübenknödel (A,E,I,J,M) Kümmelrahmsauce (A,I,J) Saisonaler Salat (F,I,J) Orangenpudding (J)	LVK-Cremesuppe (C,J) Gemüse-Penne (A,C,E,J) Käsesauce (A,I,J) LVK-Salat (F,I,J) Orangenpudding (J)	Zwiebelsuppe (I,J) Gemüse-Penne (A,C,E,J) Käsesauce (A,I,J) Saisonaler Salat (F,I,J) DB-Orangenjoghurt (J)	BK-Zwiebelsuppe (I,J) BK-Nudelaufbau (A,E,J) BK-Käsesauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J) BK-Orangenjoghurt (J)
Sonntag 08.03. Sacher Schnitte	Klare Suppe mit Einlage (A,C,E,F) Gekochtes Rindfleisch (C) [HE2] Krensauc (A,I,J,M) Röstkartoffeln (J) Gemüwestreifen (C)	Klare Suppe mit Einlage (A,C,E,F) Fisolengulasch (A,J) Polentaknödel (A,E,J,M) Gemüwestreifen (C)	Klare Suppe mit Einlage (A,C,E,F) Gekochtes Rindfleisch (C) [HE2] LVK-Sauce (A,I,J) Röstkartoffeln (J) Gemüwestreifen (C)	Klare Suppe mit Einlage (A,C,E,F) Gekochtes Rindfleisch (C) [HE2] Krensauc (A,I,J,M) Röstkartoffeln (J) Gemüwestreifen (C)	Polentacremesuppe (A,C,J) Hasché vom Rind (C,I) [HE2] Krensauc (A,I,J,M) Kartoffelpüree (A,J) BK-Blattspinat (A,J)



WPH LIENZ ABEND SPEISEPLAN von 02.03. bis 08.03.2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breieigekost
Montag 02.03.	Eingemachte Suppe mit Fleischeinlage (A,C,J) [HE2] <i>Semmel</i> (A)	Mohn-Schupfnudel (A,E,J) <i>Fruchtmus</i>	LVK-Eingemachte Suppe (A,C,F,J) [HE2] <i>Semmel</i> (A)	Eingemachte Suppe mit Fleischeinlage (A,C,J) [HE2] <i>Semmel</i> (A)	BK-Gemüseintopf (A,C,I,J) <i>Entrindetes Weißbrot</i> (A,J,M)
Dienstag 03.03.	Kartoffelgratin (A,J) <i>Grillgemüse</i> (J)	Eiersalat, pikant garniert (E,F,I,J) <i>Schwarzbrot</i> (A)	Kartoffelgratin (A,J) <i>LVK-Grillgemüse</i> (J)	Kartoffelgratin (A,J) <i>Grillgemüse</i> (J)	BK-Kartoffelauflauf (E,J) <i>BK-Paprikasauce</i> (A,J)
Mittwoch 04.03.	Omeletten mit Marillenmarmelade (A,E,J) <i>Kakao</i>	Geröstete Polenta (A,J) <i>Kakao</i>	Omeletten mit Marillenmarmelade (A,E,J) <i>Kakao</i>	Omeletten mit DB- Marillenmarmelade (A,E,J) <i>Kakao</i>	BK-Hirseauflauf (A,E,J) <i>Schokoladesauce</i> (J)
Donnerstag 05.03.	Pizzaschnitte „Bauernart“ (A,E,J) [HE7,HE8,HE9] <i>Karottensalat</i> (F,I)	Gemüseomlette mit Kräutern (C,E,J) <i>Petersilkkartoffel</i> (J)	Gemüseomlette mit Kräutern (C,E,J) <i>Petersilkkartoffel</i> (J)	Pizzaschnitte „Bauernart“ (A,E,J) [HE7,HE8,HE9] <i>Karottensalat</i> (F,I)	Weiche Toastschnitte (A,C,E,J,M) <i>BK-Sauce</i> (A,I,J) <i>BK-Salat</i> (C,I,J)
Freitag 06.03.	Italienisches Gemüserisotto (C,I,J) <i>Grüner Salat</i> (F,I)	Aufstrichbrot (A,J) <i>Regionaler Käse</i> (J) <i>Pikante Garnitur</i> (E,I)	Italienisches Gemüserisotto (C,I,J) <i>Grüner Salat</i> (F,I)	Italienisches Gemüserisotto (C,I,J) <i>Grüner Salat</i> (F,I)	BK-Reisflan (E,J) <i>BK-Kürbissauce</i> (A,K) <i>BK-Salat</i> (C,I,J)
Samstag 07.03.	Wurstschüsslerl (M) <i>Natursaft</i> (C,I) <i>Gemüsepüree</i> (A,C,J)	BIO Berglinsen Eintopf (A,C,F,I,J) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	Wurstschüsslerl (M) <i>Natursaft</i> (C,I) <i>Gemüsepüree</i> (A,C,J)	Wurstschüsslerl (M) <i>Natursaft</i> (C,I) <i>Gemüsepüree</i> (A,C,J)	Wurst-Haschée (C,I,M) <i>Natursaft</i> (C,I) <i>Gemüsepüree</i> (A,C,J)
Sonntag 08.03.	Geflügelsalat mit Curry (E,F,I,J) [HE5] <i>Süße Garnitur</i> <i>Baguette</i> (A)	Kartoffelrösti (A,E,J,M) <i>Letscho</i> (J)	LVK-Geflügelsalat (C,J) [HE5] <i>Süße Garnitur</i> <i>Baguette</i> (A) >	Geflügelsalat mit Curry (E,F,I,J) [HE5] <i>Süße Garnitur</i> <i>Baguette</i> (A)	BK-Geflügelsalat (E,F,I,J) [HE5] <i>BK-Garnitur</i> <i>BK-Brot</i> (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 Österreich **Wild:** 100% aus Österreich **Kalb:** 100% aus Österreich

Eier im Stück: 100% aus Osttirol (Familie Lugger Nussdorf-Debant)

Vollmilch stammt 100% aus Osttirol (Familie Duregger Oberdrum)

Molkerei Produkte (Topfen, Joghurt, Sahne, Sauerrahm) stammen 100 % aus Österreich

Käse (Reibkäse; Asmonte, 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: Schwefeldioxyde und Sulfite, J: Milch und Laktose, K: Nüsse, M: Soja

HERKUNFT: HE1: Schwein: 100% AT, HE2: Rind: 100% AT, HE5: Geflügel: 100% AT, HE7: Milch: 100% AT/OT, HE8: Molkereiprodukte: 100% AT, HE9: Eier: 100%