



WPH LIENZ

MITTAG SPEISEPLAN von 22.12. bis 28.12.2025



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breieige Kost
Montag 22.12.	Zucchini cremesuppe (A,J) Ruccola Teigtaschen (A,E,J) Tomatensauce (J) Bunter Salat (I) Beerencocktail	Zucchini cremesuppe (A,J) Erdäpfelbuchteln (A,C,E,J,M) Paprika-Zucchini gemüse Bunter Salat (I) Beerencocktail	Zucchini cremesuppe (A,J) Ruccola Teigtaschen (A,E,J) Tomatensauce (J) Bunter Salat (I) Beerencocktail	Zucchini cremesuppe (A,J) Ruccola Teigtaschen (A,E,J) Tomatensauce (J) Bunter Salat (I) DB-Beerencocktail	BK-Zucchini suppe (J) BK-Ricotta Tortellini (A,E,J) BK-Tomatensauce (J) BK-Salat (C,I,J) BK-Beerencreme (J)
Dienstag 23.12.	Fenchelsuppe (A,J) Faschierter Braten (A,E,F,J,M) [HE1,HE9] Natursauce (C,I) Kräuterreis (J) Mischgemüse (C,J) Eierlikörcreme (J)	Fenchelsuppe (A,J) Bunter Bohneneintopf (A,F,I,J) Semmelknödel (A,E,J,M) Asiasalat (I) Eierlikörcreme (J)	Fenchelsuppe (A,J) LVK-Faschierter Braten (A,E,F,J,M) [HE1,HE9] Natursauce (C,I) Kräuterreis (J) Broccoliröschen (J) Eierlikörcreme (J)	Fenchelsuppe (A,J) Faschierter Braten (A,E,F,J,M) [HE1,HE9] Natursauce (C,I) Kräuterreis (J) Mischgemüse (C,J) DB-Creme (J)	BK-Fenchelsuppe (A,I,J) BK-Faschiertes (A,E,J,M) [HE1,HE9] Natursauce (C,I) Reisflan (E,J) BK-Gemüse (A,J) BK-Eierlikörcreme (I,J)
Heiliger Abend 24.12. Gewürzkuchen	Zwiebelsuppe (A,C,F,I,K) Kartoffellaibchen (A,C,E,J) Cremiger Kohlrabi (I,J) Saisonales Obst	Zwiebelsuppe (A,C,F,I,K) Apfelspatzen mit Zimt und Zucker (A,E,J) [] Saisonales Obst	LVK-Suppe (A,C,F,I,K) Kartoffellaibchen (A,C,E,J) Cremiges Gemüse (A,C,J) LVK-Kompott	Zwiebelsuppe (A,C,F,I,K) Kartoffellaibchen (A,C,E,J) [HE9] Cremiger Kohlrabi (I,J) Saisonales Obst	BK-Zwiebelsuppe (A,C,F,I,K) Spinat-Kartoffelflan (A,E,J) BK-Sauce (A,I,J) BK-Kohlrabi (A,J) BK-Pudding (J)
Christtag Donnerstag 25.12.	Safrancremesuppe (A,C,J) Wildbraten mit Wacholdersauce (A,C,I,J) [HE6] Spätzle (A,E) Rotkohl (A,I,J) Zimteisstern (J,K)	Safrancremesuppe (A,C,J) Rotes Gemüsecurry (C,K) BIO Reis (J) Zimteisstern (J,K)	Safrancremesuppe (A,C,J) Wildbraten mit Wacholdersauce (A,C,I,J) [HE6] Spätzle (A,E) LVK-Gemüse allerlei (C,J) Zimteisstern (J,K)	Safrancremesuppe (A,C,J) Wildbraten mit Wacholdersauce (A,C,I,J) [HE6] Spätzle (A,E) Rotkohl (A,I,J) DB-Zimteisstern (J,K)	BK-Rahmsuppe (C,F,I,J) Haschée vom Wild (A,I) [HE6] Wacholdersauce (A,I,J) Kartoffelpüree (A,J) BK-Rotkohl (A,J) Zimteisstern (J,K)
Stefanitag Freitag 26.12.	Maronissuppe (A,J) Cordon bleu (A,E,J) [HE1] Erdäpfelsalat (F,I) Preiselbeeren	Maronissuppe (A,J) Ricotta Cannelloni (A,E,J) Tomatensauce (J) Chinakohlsalat (F,I,J)	Maronissuppe (A,J) Schweineschnitzel (A,E,J) [HE1] Rotweinsauce (C,I) Püree (J) LVK-Gemüse	Maronissuppe (A,J) Cordon bleu (A,E,J) [HE1] Erdäpfelsalat (F,I) Preiselbeeren	BK-Maronissuppe (A,C,I,J) Geflügel Haschée (C,I) [HE6] Rotweinsauce (C,I) Püree (J) BK-Gemüse (A,J)
Samstag 27.12.	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) Süße Lasagne (A,E,I,J) Marillensauce (J) Kompott	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) Spinatkuchen (A,E,J) Cremiger Kohlrabi (I,J) Kompott	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) Süße Lasagne (A,E,I,J) Marillensauce (J) Kompott	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) Süße Lasagne (A,E,I,J) Marillensauce (J) DB-Kompott	BK-Grießsuppe (A,E,J) BK-Topfenaufbau (A,E,I,J) Marillensauce (J) Fruchtmus
Sonntag 28.12. Apfelbrot	Schöberlsuppe (A,C,E,F) Rindsgulasch (A,C,I) [HE2] Polenta (A,J)	Schöberlsuppe (A,C,E,F) Strudel von Gartengemüse (A,C,E,J) Kalte Sauce (J)	Schöberlsuppe (A,C,E,F) LVK-Rindsragout (A,C,I) Polenta (A,J)	Schöberlsuppe (A,C,E,F) Rindsgulasch (A,C,I) [HE2] Polenta (A,J)	BK-Rahmsuppe (C,F,I,J) BK-Rindsgulasch (C,I) [HE2] Polenta (A,J)



WPH LIENZ ABEND SPEISEPLAN von 22.12. bis 28.12.2025



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breieige Kost
Montag 22.12.	BIO Berglinsen Eintopf (A,C,F,I,J) Salzkartoffeln (J)	Frischkäse & Tomaten mit Pesto (I,J,K) Weißbrot (A,M)	Pikanter LVK-Eintopf (A,C,I,J) Salzkartoffeln (J)	BIO Berglinsen Eintopf (A,C,F,I,J) Salzkartoffeln (J)	BK-Linseneintopf (A,C,F,I,J) Püree (A,J)
Dienstag 23.12.	Kartoffelriebl (A,E,J) Apfelmus	Penne mit Brokkoli und Gorgonzola (A,E,I,J)	Kartoffelriebl (A,E,J) Apfelmus	Kartoffelriebl (A,E,J) Apfelmus	Süßer Kartoffelauflauf (A,E,J,K) Vanillesauce (J) Apfelmus
Heiliger Abend 24.12.	Geräuchertes Bauernwürstl Sauerkraut (A,F,J) Senf (F)	Kräuternockerln (A,E,J,M) Salbeibutter (J) Parmesan (J)	Geräuchertes Bauernwürstl Natursaft (C,I) Gemüseputee (A,C,J)	Geräuchertes Bauernwürstl Sauerkraut (A,F,J) Senf (F)	Haschée vom ger. Bauernwürstl (C,I) Senfsauce (C,F,I,J) Gemüseputee (A,C,J)
Christtag Donnerstag 25.12.	Weihnachtlicher Gustoteller (J) (HE8) Gebäck (A)	Schmorkürbis (K) Gemüsejus (C,D,I,M) Sellerieputee (A,C,J)	Weihnachtlicher Gustoteller (J) (HE8) Gebäck (A)	Weihnachtlicher Gustoteller (J) (HE8) Gebäck (A)	Weihnachtlicher BK-Gustoteller (J) (HE8) BK-Garnitur Weißbrot (A)
Stefanitag Freitag 26.12.	Kartoffelgnocchi (A,E,J) Gemüsesauce (A,C,I,J) Kräuterpesto (J,K)	Pikanter Nudelsalat (A,E,I,J) Mozzarella (J) (HE8) Gebäck (A,D,K,M)	Kartoffelgnocchi (A,E,J) Gemüsesauce (A,C,I,J) Kräuterpesto (J,K)	Kartoffelgnocchi (A,E,J) Gemüsesauce (A,C,I,J) Kräuterpesto (J,K)	BK-Kartoffelauflauf (E,J) BK-Gemüsesauce (A,C,I,J) Kräuterpesto (J,K)
Samstag 27.12.	Tiroler Schlutzkrapfen (A,E,J) zerlassene Butter (J) Reibkäse (J)	Kartoffelflan (A,E,J) Eingem. Gemüse (A,C,J)	Tiroler Schlutzkrapfen (A,E,J) zerlassene Butter (J) Reibkäse (J)	Tiroler Schlutzkrapfen (A,E,J) zerlassene Butter (J) Reibkäse (J)	Kartoffelflan (A,E,J) BK-Käsesauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J)
Sonntag 28.12.	Räucherfischmus (H,I,J) Pikante Garnitur (I,J) Gebäck (A,D,K,M)	Grießschmarren (A,E,I,J) Apfelmus	Grießschmarren (A,E,I,J) Apfelmus	Räucherfischmus (H,I,J) Pikante Garnitur (I,J) Gebäck (A,D,K,M)	BK-Räucherfischmus (H,I,J) BK-Garnitur Entrindetes Weißbrot (A,J,M)>
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, H: Fisch, I: Schwefeldioxide und Sulfite, J: Milch und Laktose, K: Nüsse, M: Soja

HERKUNFT: HE1: Schwein: 100% AT, HE2: Rind: 100% AT, HE5: Geflügel: 100% AT, HE6: Wild: 100% AT, HE7: Milch: 100% AT/OT, HE8: Molkereiprodukte:

100% AT, HE9: Eier: 100% AT