



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 10.03.	Minestrone (C) Fleischkrapfen (A,C,E,J) [HE1,HE2,HE7,HE8,HE9] zerlassene Butter (J) [HE8] Saisonaler Salat (F,I,J) Zwetschkenkompott	Minestrone (C) Gemüsestrudel von Gartengemüse (A,C,E,J) [HE8,HE9] Grüne Sauce (A,I,J) Saisonaler Salat (F,I,J) Zwetschkenkompott	Minestrone (C) Strudel von Gartengemüse (A,C,E,J) [HE8,HE9] Grüne Sauce (A,I,J) Saisonaler Salat (F,I,J) Gemischtes LVK-Kompott	Minestrone (C) Fleischkrapfen (A,C,E,J) [HE1,HE2,HE7,HE8,HE9] zerlassene Butter (J) [HE8] Saisonaler Salat (F,I,J) DB-Zwetschkenkompott	BK-Minestrone (C) BK-Kartoffelauflauf (E,J) [HE9] BK-Specksauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J) Zwetschkenmus
Dienstag 11.03.	Knoblauchsuppe (A,I,J,M) Hühnerschnitzel Currysauce (K) Früchtereis mit Mandeln (I,J,K) Zitronencreme (J) [HE8]	Knoblauchsuppe (A,I,J,M) Ofenkartoffel Schnittlauchdip (J) [HE8] Grillgemüse (J) Zitronencreme (J) [HE8]	Kalbscremesuppe (A,C,I,J) Hühnerschnitzel LVK-Sauce (A,I,J) Früchtereis mit Mandeln (I,J,K) Zitronencreme (J) [HE8]	Knoblauchsuppe (A,I,J,M) Hühnerschnitzel Currysauce (K) Früchtereis mit Mandeln (I,J,K) DB-Zitronencreme (J) [HE8]	BK-Knoblauchsuppe (A,I,J,M) Geflügel Haschée (C,I) [HE5] BK-Sauce (A,I,J) Reisflan (E,J) BK-Karotten (A,J) BK-Zitronencreme (J) [HE8]
Mittwoch 12.03. Vollkorn-Karottenkuchen	Reibteigsuppe (A,C,E,F) Spinatspätzle (A,E,J) Schinkenrahmsauce (A,I,J) Salat mit Joghurdressing (F,I,J) Bratapfel (J,K)	Reibteigsuppe (A,C,E,F) Hausgemachte Süßspeise (A,C,E,F) Vanillesauce (J) Bratapfel (J,K)	Reibteigsuppe (A,C,E,F) Spätzle hausgemacht (A,E) Schinkenrahmsauce (A,I,J) LVK-Salat (F,I,J) Bratapfel (J,K)	Reibteigsuppe (A,C,E,F) Spinatspätzle (A,E,J) Schinkenrahmsauce (A,I,J) Salat mit Joghurdressing (F,I,J) DB-Bratapfel (J)	BK-Rahmsuppe (C,F,I,J) Spinatpudding (A,E,J,M) BK-Sauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J) Bratapfelcreme (J)
Donnerstag 13.03.	Maiscremesuppe (A,J) Rindsgeschnetzeltes (A,C,I,J) [HE2] Zwiebelpüree (J) Creme Karamell (A,E,J)	Maiscremesuppe (A,J) Schwammerlauflauf (A,J) Petersiliensauce (A,I,J) Salzkartoffeln (J) Mischgemüse (C,J) Creme Karamell (A,E,J)	Maiscremesuppe (A,J) Osttiroler Rindsragout (A,C,F,I,J) [HE2] Kartoffelpüree (A,J) Kräuter-Pastinaken (A,I,J) Creme Karamell (A,E,J)	Maiscremesuppe (A,J) Rindsgeschnetzeltes (A,C,I,J) [HE2] Zwiebelpüree (J) DB-Pudding (J)	BK-Maiscremesuppe (A,J) Haschée vom Rind (C,I) [HE2] Burgundersauce (C,I) Zwiebelpüree (J) BK-Pudding (J)
Freitag 14.03.	Linsensuppe (A,C,F,J) Apfelknödel (A,E,J,M) Zimtsauce (J) Vital-Fruchtsalat (A,K)	Linsensuppe (A,C,F,J) Nudelpfanne „Art des Hauses“ (A,C,F,J) Karfiolsalat (E,F,I,J) Vital-Fruchtsalat (A,K)	Gemüsecremesuppe (C,J) Apfelknödel (A,E,J,M) Zimtsauce (J) Vital-Fruchtsalat (A,K)	Linsensuppe (A,C,F,J) DB-Apfelknödel (A,E,J,M) Zimt DB-Fruchtsalat	BK-Linsensuppe (A,C,F) BK-Apfelnockerl (A,E,J,M) Zimtsauce (J) Fruchtmus
Samstag 15.03.	Lauch-Kartoffelsuppe (A,J) Topfen-Specklaibchen (A,E,J,M) Rahmwirsing (I,J) Birnenmus	Lauch-Kartoffelsuppe (A,J) Vegetarische Laibchen (A,J) Rahmwirsing (I,J) Birnenmus	LVK-Kartoffelsuppe (A,J) Gemüse Topfenlaibchen (A,E,J,M) Eingemachtes Gemüse (A,C,J) Birnenmus (J,K)	Lauch Kartoffelsuppe (A,J) Topfen-Specklaibchen (A,E,J,M) Rahmwirsing (I,J) DB-Birnenmus	BK-Kartoffelcremesuppe (A,J) BK-Pikante Topfenlaibchen (A,E,J,M) BK-Gemüsesauce (A,C,I,J) BK-Birnenmus
Sonntag 16.03. Brandteig	Veltliner Weinsuppe (A,I,J) Schweinefilet [HE1] Milde Pfeffersauce (C,I) Kartoffelgebäck (A,E,J) Broccoliröschen (J)	Veltliner Weinsuppe (A,I,J) Grünes Risotto (I,J) mit gebackenen Käsecken (A,E,J,M)	Veltliner Weinsuppe (A,I,J) Schweinefilet [HE1] Naturesauce (C,I) Kartoffelgebäck (A,E,J) Broccoliröschen (J)	Veltliner Weinsuppe (A,I,J) Schweinefilet [HE1] Milde Pfeffersauce (C,I) Kartoffelgebäck (A,E,J) Broccoliröschen (J)	BK-Weinsuppe (A,I,J) Haschée vom Schwein (C,I) [HE1] Naturesauce (C,I) Kartoffelpüree (A,J) BK-Brokkoli (A,J)



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 10.03.	Wiener Fisolen Eintopf mit Speck (A,C,J) <i>Wachauer</i> (A)	Cremige Schupfnudelpfanne (A,E,I,J,K) <i>Gekochter Salat</i> (C,F,I)	LVK-Eingemachte Suppe (A,C,F,J) <i>Wachauer</i> (A)	Wiener Fisolen Eintopf mit Speck (A,C,J) <i>Wachauer</i> (A)	BK-Fisolensuppe (A,J) <i>Entrindetes Schwarzbrot</i> (A)
Dienstag 11.03.	Schwarzbeerschmarren (A,E,J) <i>Apfelmus</i>	Käse Aufschnitt (J) [HE7] <i>Zwiebel-Marmelade</i> (I) <i>Schwarzbrot</i> (A)	Schwarzbeerschmarren (A,E,J) <i>Apfelmus</i>	Schwarzbeerschmarren (A,E,J) <i>Apfelmus</i>	BK-Apfelmusauflauf (A,E,J) <i>Vanillesauce</i> (J)
Mittwoch 12.03.	Aufstrich Variation (A,J) <i>Mariniertes Gemüse</i> (I) <i>Vollkornbrot</i> (A,D,K,M)	Gersteintopf (A,C,J) <i>Vollkornbrot</i> (A,D,K,M)	Aufstrich Variation (A,J) <i>Mariniertes Gemüse</i> (I) <i>Vollkornbrot</i> (A,D,K,M)	Aufstrich Variation (A,J) <i>Mariniertes Gemüse</i> (I) <i>Vollkornbrot</i> (A,D,K,M)	BK-Aufstriche (A,J) <i>BK-Garnitur</i> <i>Entrindetes Brot</i> (A,J,M)
Donnerstag 13.03.	Bio-Nudeln mit Ei (A,E,J) <i>Gekochter Salat</i> (C,F,I)	Bio-Nudeln mit Ei (A,E,J) <i>Gekochter Salat</i> (C,F,I)	Bio-Nudeln mit Ei (A,E,J) <i>Gekochter Salat</i> (C,F,I)	Bio-Nudeln mit Ei (A,E,J) <i>Gekochter Salat</i> (C,F,I)	Gemüsepudding (A,C,E,J) <i>BK-Bärlauchsauce</i> (A,I,J) <i>BK-Salat</i> (C,I,J)
Freitag 14.03.	Geröstete Polenta (A,J) <i>Buttermilch</i> (J) [HE7]	Süße Lasagne (A,E,I,J) <i>hausgemachter Röster</i>	Polenta „Natur“ (A,J) <i>Buttermilch</i> (J) [HE7]	Geröstete Polenta (A,J) <i>Buttermilch</i> (J) [HE7]	Weiche Polenta (A,J) <i>Buttermilch</i> (J) [HE7]
Samstag 15.03.	Wurstschüsserl (M) <i>Natursauce</i> (C,I) <i>Gemüsepüree</i> (A,C,J)	Pikante Palatschinken (A,E,J) <i>Rahmsauce</i> (A,I,J)	Wurstschüsserl (M) <i>Natursauce</i> (C,I) <i>Gemüsepüree</i> (A,C,J)	Wurstschüsserl (M) <i>Natursauce</i> (C,I) <i>Gemüsepüree</i> (A,C,J)	Wurst-Haschée (C,I,M) <i>Natursauce</i> (C,I) <i>Gemüsepüree</i> (A,C,J)
Sonntag 16.03.	Aufschnitt von regionalen Produkten (E,J) <i>Pikante Garnitur</i> (E,I) <i>Schwarzbrot</i> (A)	Mehlmus (A,J) <i>Zimtzucker</i>	Mehlmus (A,J) <i>Zimtzucker</i>	Aufschnitt von regionalen Produkten (E,J) <i>Pikante Garnitur</i> (E,I) <i>Schwarzbrot</i> (A)	Mehlmus (A,J) <i>Zimtzucker</i>
<p>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</p>			<p>Herkunftsbezeichnungsverordnung für die Gemeinschaftsverpflegung (BGBl. Nr. 65/2023) Schweinefleisch: 100% aus Österreich (Markenprogramm 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.</p>		

ALLERGENE: A: Glutenhaltig, C: Sellerie, D: Sesamsamen, E: Eier, F: Senf, 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, HE7: Milch: 100% AT/OT, HE8: Molkereiprodukte: 100% AT, HE9:

Eier: 100% AT