



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 20.04.	Minestrone (A,C,E) Schwammerl-Risotto (I,J) Parmesansauce (A,I,J) Frühlingsalat (F,I) Weichseldessert (I,J)	Minestrone (A,C,E) Kartoffelgratin (A,J) Karottensauce (A,J) Frühlingsalat (F,I) Weichseldessert (I,J)	LVK-Minestrone (A,C,E) Kartoffelgratin (A,J) Karottensauce (A,J) Frühlingsalat (F,I) Weichseldessert (I,J)	Minestrone (A,C,E) Schwammerl-Risotto (I,J) Parmesansauce (A,I,J) Frühlingsalat (F,I) DB-Sauerkirschdessert	BK- Minestrone (A,C,E) Schwammerlauflauf (A,E,J,M) BK-Karottensauce (A,J) BK-Salat (C,I,J) BK-Sauerkirschdessert (J)
Dienstag 21.04.	Farfelesuppe (A,C,E,F,J) Hühner Geschnetzeltes mit Asiagemüse (C,K) [HE5] cremiger Weizen (A,C,J) Grießflammerie mit Fruchtmark (A,J)	Farfelesuppe (A,C,E,F,J) Gemüselasagne (A,C,E,J) Basilikumsauce (J) Salat (F,I,J) Grießflammerie mit Fruchtmark (A,J)	Farfelesuppe (A,C,E,F,J) Hühnergeschnetzeltes mit LVK-Gemüse (A,C,I,J) [HE5] cremiger Weizen (A,C,J) Grießflammerie mit Fruchtmark (A,J)	Farfelesuppe (A,C,E,F,J) Hühner Geschnetzeltes mit Asiagemüse (C,K) [HE5] cremiger Weizen (A,C,J) DB-Grießflammerie (A,J)	BK-Farfelesuppe (A,E,J) Geflügel Haschée (C,I) [HE5] Currysauce (K) Kartoffelpüree (A,J) BK-Asia Gemüse (A,J) BK-Grießflammerie (A,J)
Mittwoch 22.04. Streusel-Kuchen	Buchstabensuppe (A,C,E,F) Spinatknödel (A,E,J,M) Tomatenbutter (J) Reibkäse (J) Mais-Paprikasalat (F,I) Zimtjoghurt (J)	Buchstabensuppe (A,C,E,F) Gebackenes Gemüse (A,E,J,M) Butterkartoffel (J) Sauce Tartare (C,D,E,F,I,J,M) Zimtjoghurt (J)	Buchstabensuppe (A,C,E,F) LVK-Spinatknödel (A,E,J,M) Tomatenbutter (J) Reibkäse (J) LVK-Salat (F,I,J)	Buchstabensuppe (A,C,E,F) Spinatknödel (A,E,J,M) Tomatenbutter (J) Reibkäse (J) Mais-Paprikasalat (F,I) DB-Zimtjoghurt (J)	BK-Rahmsuppe (C,F,I,J) BK-Pikante Topfenlaibchen (A,E,J,M) Kürbissauce (A,K) BK-Salat (C,I,J) BK-Zimtjoghurt (J)
Donnerstag 23.04.	Zucchini cremesuppe (A,J) Schopfsteak (C,I) [HE1] Sauce „Bauernart“ (C,I,J) Kartoffelpüree (A,J) Bunte Karotten (J) Stracciatellacreme (J)	Zucchini cremesuppe (A,J) Rustikale Käsespätzle (A,E,J) Röstzwiebel (A) Chinakohlsalat (F,I,J) Stracciatellacreme (J)	Zucchini cremesuppe (A,J) Schweinsbraten (C,I) [HE1] LVK-Sauce „Bauernart“ (C,I) Kartoffelpüree (A,J) Bunte Karotten (J) Stracciatellacreme (J)	Zucchini cremesuppe (A,J) Schopfsteak (C,I) [HE1] Sauce „Bauernart“ (C,I,J) Kartoffelpüree (A,J) Bunte Karotten (J) DB-Vanillecreme (J)	BK-Zucchini suppe (J) BK-Schopfsteak (C,I) [HE1] Naturesauce (C,I) Püree (A,J) BK-Karotten (A,J) Vanillecreme (J)
Freitag 24.04.	Linsensuppe (A,C,F,J) Scheiterhaufen (A,E,I,J,K,M) Vanillesauce (J) Preiselbeerkompott	Linsensuppe (A,C,F,J) Kartoffellaibchen (A,C,E,J) Gemüseragout (A,C,J) Preiselbeerkompott	Cremesuppe (C,J) Scheiterhaufen (A,E,I,J,K,M) Vanillesauce (J) Preiselbeerkompott	Linsensuppe (A,C,F,J) DB-Scheiterhaufen (A,E,J,K,M) DB-Vanillesauce (J) DB-Preiselbeeren	BK-Linsensuppe (A,C,F) BK-Reisaufbau (A,E,J) Vanillesauce (J) BK-Preiselbeermus
Samstag 25.04.	Karfiol cremesuppe (A,J) Gebackenes Fischfilet (A,E,H,J,M) [HE9] Mayonnaise Salat (E,F,I,J) Saisonales Obst	Karfiol cremesuppe (A,J) Fruchtknödel (A,E,J,M) zerlassene Butter (J) Zimtzucker Saisonales Obst	Selleriesuppe (A,C,J) Gebratenes Fischfilet (H) Weißweinsauce (A,I,J) Petersilkkartoffel (J) Blattspinat (A,J) Gemischtes Kompott	Karfiol cremesuppe (A,J) Gebackenes Fischfilet (A,E,H,J,M) [HE9] Mayonnaise Salat (E,F,I,J) Saisonales Obst	BK-Karfiol cremesuppe (J) Fischpudding (E,H,J) [HE9] Weißweinsauce (A,I,J) Kartoffelpüree (A,J) Cremespinat (A,J) Fruchtms
Sonntag 26.04. Sacher-Schnitte	Grießnockerlsuppe (A,C,E,F,J) Wildragout in Wacholdersauce (C,I) [HE6] Serviettenschnitte (A,E,J,M) Haselnusskraut (I,J,K)	Grießnockerlsuppe (A,C,E,F,J) Gefüllter Kohlrabi (A,C,J) Grüne Sauce (A,I,J) Kartoffelpüree (A,J)	Grießnockerlsuppe (A,C,E,F,J) LVK-Wildragout (C,I) [HE6] LVK-Semmelknödel (A,E,J,M) Selleriegemüse (C,J)	Grießnockerlsuppe (A,C,E,F,J) Wildragout in Wacholdersauce (C,I) [HE6] Serviettenschnitte (A,E,J,M) [HE9] Haselnusskraut (I,J,K)	BK-Grießsuppe (A,E,J) [HE9] Haschée vom Wild (A,I) [HE6] Wacholdersauce (A,I,J) Kartoffelpüree (A,J) BK-Gemüse (A,J)

WPH LIENZ ABEND SPEISEPLAN von 20.04. bis 26.04.2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 20.04.	Farfalle nach Art des Hauses (A,E,I,J,K) <i>Selleriesalat</i> (C,F,I)	Käse Aufschnitt (J) <i>Kornspitz</i> (A,D,K,M)	Farfalle nach Art des Hauses (A,E,I,J,K) <i>Selleriesalat</i> (C,F,I)	Farfalle nach Art des Hauses (A,E,I,J,K) <i>Selleriesalat</i> (C,F,I)	BK-Nudelauflauf (A,E,J) <i>BK-Gemüsesauce</i> (A,C,I,J) <i>BK-Selleriesalat</i> (C,I,J)
Dienstag 21.04.	Mohn-Schupfnudel (A,E,J) <i>Fruchtmus</i>	Röstkartoffeln (J) <i>Eingem. Gemüse</i> (A,C,J)	Süßer Kartoffelauflauf (A,E,J,K) <i>Fruchtmus</i>	Mohn-Schupfnudel (A,E,J) <i>DB-Fruchtmus</i>	BK-Süßer Kartoffelauflauf (A,E,J,K) <i>Vanillesauce</i> (J) <i>Fruchtmus</i>
Mittwoch 22.04.	Aufstrich Variation (A,J)[HE8] <i>Antipasti Garnitur</i> <i>Schwarzbrot</i> (A)	Kräuteromelette (E,J) <i>Salzkartoffeln</i> (J)	LVK-Aufstriche (A,J)[HE8] <i>LVK-Garnitur</i> (E,I) <i>Schwarzbrot</i> (A)	Aufstrich Variation (A,J)[HE8] <i>Antipasti Garnitur</i> <i>Schwarzbrot</i> (A)	Aufstrichvariation (A,J)[HE8] <i>BK-Garnitur</i> <i>BK-Brot</i> (A,E,J)[HE9]
Donnerstag 23.04.	Kartoffelgnocchi (A,E,J) <i>Vegetarisches Sugo</i> (C,J)	Erdäpfel-Paprikaragout (A,J) <i>Wachauer</i> (A)	Kartoffelgnocchi (A,E,J) <i>Vegetarisches Sugo</i> (C,J)	Kartoffelgnocchi (A,E,J) <i>Vegetarisches Sugo</i> (C,J)	Kartoffelflan (A,E,J) <i>BK-Gemüsesugo</i> (C)
Freitag 24.04.	Geröstete Polenta (A,J) <i>Buttermilch</i> (J)	Geröstete Polenta (A,J) <i>Buttermilch</i> (J)	Polenta „Natur“ (A,J) <i>Buttermilch</i> (J)	Geröstete Polenta (A,J) <i>Buttermilch</i> (J)	Weiche Polenta (A,J) <i>Buttermilch</i> (J)
Samstag 25.04.	Brokkoligratin (A,J) <i>Knoblauchsauce</i> (A,I,J)	In Ei gebackener Brie (A,E,J) <i>Zitronendip</i> (C,D,J,M) <i>Salatgarnitur</i> (F,I)	Brokkoligratin (A,J) <i>LVK-Rahmsauce</i> (A,I,J)	Brokkoligratin (A,J) <i>Knoblauchsauce</i> (A,I,J)	BK-Brokkoliauflauf (A,E,J,M) <i>Knoblauchsauce</i> (A,I,J)
Sonntag 26.04.	Schinkenröllchen mit Kräutergervais (F,J)[HE8] <i>bunte Linsen</i> (A,C,F,I) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	Pikante Palatschinken (A,E,J) <i>Rahmgemüse</i> (A,C,J)	Schinkenröllchen mit Kräutergervais (F,J)[HE8] <i>LVK-Garnitur</i> (E,I) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M) >	Schinkenröllchen mit Kräutergervais (F,J)[HE8] <i>bunte Linsen</i> (A,C,F,I) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	Schinkenmus (J) <i>BK-Garnitur</i> <i>BK-Brot</i> (A,E,J) >

<p>Unsere bemühten MitarbeiterInnen wünschen Ihnen einen guten Appetit.</p> <p>Dieser Speiseplan wurde in Zusammenarbeit mit unserem Ernährungsteam erstellt.</p> <p>Auskunft über Allergene und Herkunft unserer Produkte geben Ihnen gerne: BL Werner Greil und KL Matthias Klocker mit Team aus Küche und Service</p>	<p>Herkunftsbezeichnungsverordnung für die Gemeinschaftsverpflegung (BGBl. Nr. 65/2023)</p> <p>Schweinefleisch: 100% aus Österreich (Markenprogramme unserer Fleischlieferanten)</p> <p>Rindfleisch: 100% aus Österreich Wild: 100% aus Österreich Kalb: 100% aus Österreich</p> <p>Eier im Stück: 100% aus Osttirol (Familie Lugger Nussdorf-Debant) Pasteurisierte Eier: 100% aus Österreich</p> <p>Vollmilch stammt 100% aus Osttirol (Familie Duregger Oberdrum)</p> <p>Molkerei Produkte (Topfen, Joghurt, Sahne, Sauerrahm) stammen 100 % aus Österreich</p> <p>Käse (Reibkäse; Asmonte, Österkron, Mozzarella) stammen 100 % aus Österreich, davon 40% in Bio Qualität</p> <p>Alle unsere Produkte können anhand der vorhandenen Unterlagen 100% nachvollzogen werden.</p>
---	--

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