

WPH LIENZ MITTAG SPEISEPLAN von 03.08. bis 09.08. 2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breieige Kost
Montag 03.08.	Fisolensuppe (A,J) Tomatenrisotto (C,I,J) Salat (F,I,J) Fruchtschaumcreme (I,J)	Fisolensuppe (A,J) Erdäpfelbuchteln (A,C,E,J,M) Paprika-Zucchini gemüse Salat (F,I,J) Fruchtschaumcreme (I,J)	LVK-Cremesuppe (C,J) Tomatenrisotto (C,I,J) Salat (F,I,J) Fruchtschaumcreme (I,J)	Fisolensuppe (A,J) Tomatenrisotto (C,I,J) [HE8] Salat (F,I,J) DB-Fruchtschaumcreme (J)	BK-Fisolensuppe (A,J) BK-Fisolensuppe (A,J) BK-Reisflan (E,J) BK-Tomatensauce (J) BK-Salat (C,I,J)
Dienstag 04.08.	Fenchelsuppe (A,J) Wienerschnitzel vom Schwein (A,E,J,M) [HE1,HE9] Petersilkartoffel (J) Preiselbeeren Panna Cotta (E,J)	Fenchelsuppe (A,J) Gemüse Piccata (A,E,J) Kalte Sauce (J) Petersilkartoffel (J) Panna Cotta (E,J)	Fenchelsuppe (A,J) Gemüse Piccata (A,E,J) Kalte Sauce (J) Petersilkartoffel (J) Panna Cotta (E,J)	Fenchelsuppe (A,J) Wienerschnitzel vom Schwein (A,E,J,M) [HE1,HE9] Petersilkartoffel (J) Preiselbeeren DB-Panna Cotta (E,J)	BK-Fenchelsuppe (A,I,J) BK-Schnitzel (C,I) [HE1] BK-Preiselbeerjus (A,E,F,I,J) Kartoffelpüree (A,J) BK-Gemüse (A,J) BK-Panna Cotta (E,J)
Mittwoch 05.08. Gewürz- Kuchen	Rindsuppe (C,F) Leberknödel (A,C,E,F,J,M) [HE2,HE9] Pikanter Krautsalat (A,C,F,J) Eisbecher (J,K)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Gemüselasagne (A,C,E,J) Basilikumsauce (J) Salat (F,I,J) Eisbecher (J,K)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Gemüselasagne (A,C,E,J) Basilikumsauce (J) Salat Eisbecher (J,K)	Rindsuppe (C,F) Leberknödel (A,C,E,F,J,M) [HE2,HE9] Pikanter Krautsalat (A,C,F,J) DB-Eisdessert (J,K)	Cremesuppe (C,J) Lebersouffle (A,C,E,F,J,M) [HE2,HE7,HE9] Sauerkrautsauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J) Eisbecher (J,K)
Donnerstag 06.08.	Lienzer Käsesuppe (A,J) BIO Pasta (A,E,J) „Bolognese“ (C,I) [HE2] Grüner Salat (F,I) Schwarzbeerjoghurt (J)	Lienzer Käsesuppe (A,J) Bohneneintopf (A,F,I,J) Schmorrrüben (C,J) Rosmarinkartoffel (J) Schwarzbeerjoghurt (J)	Lienzer Käsesuppe (A,J) BIO Pasta (A,E,J) „Bolognese“ (C,I) [HE2] Grüner Salat (F,I) Schwarzbeerjoghurt (J)	Lienzer Käsesuppe (A,J) BIO Pasta (A,E,J) „Bolognese“ (C,I) [HE2] Grüner Salat (F,I) DB-Schwarzbeerjoghurt (J)	BK-Käsesuppe (A,J) BK-Nudelaufbau (A,E,J) Feines Sugo (C,I) [HE2] BK-Salat (C,I,J) BK-Fruchtjoghurt (J)
Freitag 07.08.	Zucchini cremesuppe (A,J) Marillenbuchteln (A,E,J) Vanillesauce (J) Gemischtes Kompott	Zucchini cremesuppe (A,J) Kartoffeltaschen (A,C,D,E,J) Rahmsauce (A,I,J) Gemüseallerlei (C,J) Gemischtes Kompott	Zucchini cremesuppe (A,J) Süßer LVK-Auflauf (A,E,J) Vanillesauce (J) Gemischtes Kompott	Zucchini cremesuppe (A,J) Süßer DB-Auflauf (A,E,J) DB-Vanillesauce (J) DB-Kompott	BK-Zucchini suppe (J) BK-Süßer Auflauf (A,E,J) Vanillesauce (J) Pürierte Früchte
Samstag 08.08.	Klare Gemüsesuppe (A,C,E,J) Ravioli (A,E,J) zerlassene Butter (J) Reibkäse (J) Saisonaler Salat (F,I,J) Reis Trauttmansdorff (J)	Klare Gemüsesuppe (A,C,E,J) Fruchtknödel (A,E) Nussbrösel (A,J,K,M) Reis Trauttmansdorff (J)	Klare Gemüsesuppe (A,C,E,J) LVK-Ravioli (A,E,J) zerlassene Butter (J) Reibkäse (J) Saisonaler Salat (F,I,J) Reis Trauttmansdorff (J)	Klare Gemüsesuppe (A,C,E,J) Ravioli (A,E,J) zerlassene Butter (J) Reibkäse (J) Saisonaler Salat (F,I,J) DB-Reis Trauttmansdorff (J)	BK-Minestrone (A,C,E) Kartoffelpudding (A,E,J) Nussbutter sauce (E,I,J) BK-Salat (C,I,J) BK-Reis Trauttmansdorff (J)
Sonntag 09.08. Germgebäck	Schöberlsuppe (A,C,E,F) Gefüllte Kalbsbrust (I,J) [HE3] Thymian-Natursauce (C,I) Rustikales Gemüse (C,J)	Schöberlsuppe (A,C,E,F) Gefülltes Gemüse (A,C,E,J,M) „Sauce Hollandaise“ (E,I,J) Petersilkartoffel (J)	Schöberlsuppe (A,C,E,F) Gefüllte Kalbsbrust (I,J) [HE3] Thymian-Natursauce (C,I) LVK-Gemüse allerlei (C,J)	Schöberlsuppe (A,C,E,F) Gefüllte Kalbsbrust (I,J) [HE3] Thymian-Natursauce (C,I) Rustikales Gemüse (C,J)	BK-Eiflaumsuppe (A,E,J) Haschée vom Kalb (C,I) [HE3] Thymian-Natursauce (C,I) BK-Knödelaufbau (A,E,J,M) BK-Karotten (A,J)



WPH LIENZ ABEND SPEISEPLAN von 03.08. bis 09.08. 2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breieige Kost
Montag 03.08.	Sommergemüse Eintopf mit Einlage ^(A,C,J) <i>Wachauer</i> ^(A)	Grießplätzchen ^(A,J) <i>Käsesauce</i> ^(A,I,J) <i>Ofengemüse</i>	LVK-Gemüse Eintopf ^(A,C) <i>Wachauer</i> ^(A)	Sommergemüse Eintopf mit Einlage ^(A,C,J) <i>Wachauer</i> ^(A)	Pürierter Eintopf ^(A,C,J) <i>Entrindetes Weißbrot</i> ^(A,J,M)
Dienstag 04.08.	Kaiserschmarren ^(A,E,I,J) <i>Zwetschenröster</i>	Bröselkarfiol ^(A,J,M) <i>Rührei</i> ^(E,J) <i>Püree</i> ^(A,J)	Kaiserschmarren ^(A,E,I,J) <i>Apfelmus</i>	DB-Kaiserschmarren ^(A,E,J) <i>Zwetschenröster</i>	BK-Süßer Auflauf ^(A,E,J) <i>Zwetschenmus</i> <i>Vanillesauce</i> ^(J)
Mittwoch 05.08.	Curry-Nudelsalat ^(A,E,I,J) <i>Weißbrot</i> ^(A,M)	Topfen-Grießknödel ^(A,E,J,M) <i>Mohnbutter</i> ^(J) <i>Gemischtes Kompott</i>	LVK-Nudelsalat ^(A,E,I,J) <i>Weißbrot</i> ^(A,M)	Curry-Nudelsalat ^(A,E,I,J) <i>Weißbrot</i> ^(A,M)	BK-Nudelsalat ^(A,E,J) <i>Entrindetes Weißbrot</i> ^(A,J,M)
Donnerstag 06.08.	Gebratene Knacker ^(F) <i>Natursauce</i> ^(C,I) <i>Selleriepüree</i> ^(A,C,J)	Aufstrich Variation ^(A,J) <i>Pikante Garnitur</i> ^(E,I) <i>Gebäck</i> ^(A,D,K,M)	Gebratene Knacker ^(F) <i>Natursauce</i> ^(C,I) <i>Selleriepüree</i> ^(A,C,J)	Gebratene Knacker ^(F) <i>Natursauce</i> ^(C,I) <i>Selleriepüree</i> ^(A,C,J)	BK-Knacker ^(F) <i>Natursauce</i> ^(C,I) <i>Selleriepüree</i> ^(A,C,J)
Freitag 07.08.	Gebratener Eierreis mit Gemüse ^(C,D,E,M) <i>Asiasalat</i> ^(I)	Gersteintopf ^(A,C,J) <i>Wachauer</i> ^(A)	Gebratener Eierreis mit Gemüse ^(C,D,E,M) <i>Salat</i> ^(F,I,J)	Gebratener Eierreis mit Gemüse ^(C,D,E,M) <i>Asiasalat</i> ^(I)	BK-Reisflan ^(E,J) <i>BK-Gemüsesauce</i> ^(A,C,I,J) <i>BK-Salat</i> ^(C,I,J)
Samstag 08.08.	Milde Gulaschsuppe ^[HE2] <i>Semmel</i> ^(A)	Spinat-Haferlaibchen ^(A,C,J,M) <i>Currysauce</i> ^(K) <i>Harmonisierendes Gemüse</i>	Eingemachte Suppe mit Fleischeinlage ^{(A,C,J) [HE2]} <i>Semmel</i> ^(A)	Milde Gulaschsuppe ^[HE2] <i>Semmel</i> ^(A)	BK-Gulaschsuppe ^[HE2] <i>Entrindetes Weißbrot</i> ^(A,J,M)
Sonntag 09.08.	Würziger Karreespeck <i>Mediterraner Gemüsesalat</i> ^(A,F,I) <i>Hausgemachtes Brot</i> ^(A,J)	„Polsterzipf“ ^(A,E,J) <i>Preiselbeeren</i>	Magerschinken <i>Mediterraner Gemüsesalat</i> ^(A,F,I) <i>Hausgemachtes Brot</i> ^(A,J)	Würziger Karreespeck <i>Mediterraner Gemüsesalat</i> ^(A,F,I) <i>Hausgemachtes Brot</i> ^(A,J)	Schinkenmus ^(J) <i>BK-Garnitur</i> <i>Entrindetes Brot</i> ^(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) 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; 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: Schwefeldioxide und Sulfite, J: Milch und Laktose, K: Nüsse, M: Soja

HERKUNFT: HE1: Schwein: 100% AT, HE2: Rind: 100% AT, HE3: Kalb: 100% AT, HE7: Milch: 100% AT/OT, HE8: Molkereiprodukte: 100% AT, HE9: Eier: 100% AT