



WPH LIENZ

MITTAG SPEISEPLAN von 10.08. bis 16.08. 2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiiige Kost
Montag 10.08.	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) Gebackener Karfiol (A,C,D,E,F,I,J,M) Kräuterkartoffeln (J) Sauce Tartare (C,D,E,F,I,J,M) Kaffeejoghurt (J)	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) Teigtaschen (A,E,J) Käsesauce (A,I,J) Frühlingssalat (F,I) Kaffeejoghurt (J)	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) Teigtaschen (A,E,J) Käsesauce (A,I,J) LVK-Salat (F,I,J) Vanillejoghurt (J)	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) Gebackener Karfiol (A,C,D,E,F,I,J,M) Kräuterkartoffeln (J) Sauce Tartare (C,D,E,F,I,J,M) DB-Kaffeejoghurt (J)	BK-Grießsuppe (A,E,J) Karfiolflan (A,E,J,M) Grüne Sauce (A,I,J) Kartoffelpüree (A,J) BK-Kaffeejoghurt (J)
Dienstag 11.08.	Kohlrabisuppe (A,J,M) Gefüllter Paprika (A,E,F,J,M) [HE1,HE9] Harmonisierende Sauce (C,F,I) Kräuterreis (J) Eierlikörcreme (J)	Kohlrabisuppe (A,J,M) Gemüsekuchen (A,C,E,J) Apfel-Curry Dip (J) Eierlikörcreme (J)	LVK-Cremesuppe (C,J) LVK-Gefülltes Gemüse (A,E,J,M) [HE1,HE9] Harmonisierende Sauce (C,F,I) Kräuterreis (J) Eierlikörcreme (J)	Kohlrabisuppe (A,J,M) Gefüllter Paprika (A,E,F,J,M) [HE1,HE9] Harmonisierende Sauce (C,F,I) Kräuterreis (J) DB-Vanillecreme (J)	BK-Kohlrabicremesuppe (J) BK-Faschiertes (A,E,J,M) [HE1,HE9] Harmonisierende Sauce (C,F,I) Reisflan (E,J) BK-Gemüse (A,J) BK-Eierlikörcreme (I,J)
Mittwoch 12.08. Mohnkuchen	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Tomatenknödel (A,C,E,J,M) Basilikumbutter (J) Mozzarella (J) Salat (I) Erdbeermilch (J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) BIO Hörnchen (A,E,J) Gemüsesugo (C,J) Bunter Salat (I) Erdbeermilch (J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Tomatenknödel (A,C,E,J,M) Basilikum Butter (J) Mozzarella (J) Salat (I) Erdbeermilch (J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Tomatenknödel (A,C,E,J,M) Basilikum Butter (J) Mozzarella (J) Salat (I) Erdbeermilch (J)	BK-Haferflockensuppe (C,E,F,J) Tomaten-Nocken (A,E,J,M) Basilikumsauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J) BK-Erdbeermilch (J)
Donnerstag 13.08.	Rahmsuppe (A,C,F,I,J) Putengulasch (A,I) [HE5] Karottenscheiben (J) Spätzle (A,E) Schokoladencreme (J)	Rahmsuppe (A,C,F,I,J) Kartoffelstrudel (A,E,J) Cremiges Wurzelgemüse (A,C,J) Schokoladencreme (J)	Rahmsuppe (A,C,F,I,J) LVK-Putenragout (A,I,J) [HE5] Karottenscheiben (J) Spätzle (A,E) Schokoladencreme (J)	Rahmsuppe (A,C,F,I,J) Putengulasch (A,I) [HE5] Karottenscheiben (J) Spätzle (A,E) DB-Schokocreme (J)	BK-Rahmsuppe (C,F,I,J) Putenhasché (C,I) [HE5] BK-Paprikasauce (A,J) Püree (A,J) BK-Brokkoli (A,J) BK-Schokocreme (J)
Freitag 14.08.	Eintropfsuppe (A,C,E,F,J) Topfenauflauf (A,E,J) Marillenröster Birnenkompott (J,K)	Eintropfsuppe (A,C,E,F,J) Nudelaufbau (A,C,E,J) [] Knoblauchsauce (A,I,J) Bunter Salat (F,I,J) Birnenkompott (J,K)	Eintropfsuppe (A,C,E,F,J) Topfenaufbau (A,E,J) Orangensauce Birnenkompott (J,K)	Eintropfsuppe (A,C,E,F,J) DB-Topfenaufbau (A,E,J) DB-Marillenröster DB-Birnenkompott (J,K)	BK-Eintropfsuppe (A,C,E,F,J) BK-Topfenaufbau (A,E,J) Marillensauce (J) Birnenmus
Mariä Himmelfahrt 15.08.	Rustikale Lauchsuppe (A,J) Lachsschnitte (H) Weißweinsauce (A,I,J) Rahmpolenta (A,J) Harmonisierendes Gemüse Sommer Obst	Rustikale Lauchsuppe (A,J) Apfelspatzen mit Zimt und Zucker (A,E,J) Zimtzucker Sommer Obst	LVK-Kartoffelsuppe (A,J) Lachsschnitte (H) Weißweinsauce (A,I,J) Rahmpolenta (A,J) Harmonisierendes Gemüse Fruchtmus	Rustikale Lauchsuppe (A,J) Lachsschnitte (H) Weißweinsauce (A,I,J) Rahmpolenta (A,J) Harmonisierendes Gemüse Sommer Obst	BK-Kartoffelcremesuppe (A,J) Fischpudding (E,H,J) [HE9] Weißweinsauce (A,I,J) Rahmpolenta (A,J) BK-Gemüse (A,J) Fruchtmus
Sonntag 16.08. Sonntags Schnitte	Frittatensuppe (A,C,E,F,J) Lammragout (A,C,I) [HE4] Röstinchen (J) Speckbohnen (J)	Frittatensuppe (A,C,E,F,J) Erdäpfelknödel (A,C,E,J,M) Kräuter-Pastinaken (A,I,J)	Frittatensuppe (A,C,E,F,J) Lammragout (A,C,I) [HE4] Salzkartoffeln (J) Bunte Karotten (J)	Frittatensuppe (A,C,E,F,J) Lammragout (A,C,I) [HE4] Röstinchen (J) Speckbohnen (J)	Cremesuppe (C,J) BK-Lammbraten [HE4] Biersauce (C,I) Püree (A,J) BK-Gemüse (A,C,J)



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breieige Kost
Montag 10.08.	Kartoffelgnocchi ^(A,E,J) <i>Tomatenragout</i> ^(J)	Kartoffelkuchen mit Zwiebeln ^(E,J) <i>Saisonaler Salat</i> ^(F,I,J)	Kartoffelgnocchi ^(A,E,J) <i>LVK-Tomatenragout</i> ^(J)	Kartoffelgnocchi ^(A,E,J) <i>Tomatenragout</i> ^(J)	BK-Kartoffelaufbau ^(E,J) <i>BK-Tomatensauce</i> ^(J)
Dienstag 11.08.	Wiener Suppentopf mit Huhn ^(A,C,E,F) <i>Kornspitz</i> ^(A,D,K,M)	Gemüsesulze ^(C,I) <i>Kernöl Vinaigrette</i> ^(I) <i>Kornspitz</i> ^(A,D,K,M)	Wiener Suppentopf mit Huhn ^(A,C,E,F) [HE2] <i>Kornspitz</i> ^(A,D,K,M)	Wiener Suppentopf mit Huhn ^(A,C,E,F) <i>Kornspitz</i> ^(A,D,K,M)	BK-Geflügelsuppe ^(A,C,I,J) <i>Entrindetes Schwarzbrot</i> ^(A)
Mittwoch 12.08.	Orientalischer Gemüseeintopf ^(C,K) <i>Couscous</i> ^(A)	Flaumiger Schmarren ^(A,E,I,J) <i>Apfelmus</i>	Flaumiger Schmarren ^(A,E,I,J) <i>Apfelmus</i>	Orientalischer Gemüseeintopf ^(C,K) <i>Couscous</i> ^(A)	Gemüseflan ^(A,C,E,J,M) <i>Currysauce</i> ^(K)
Donnerstag 13.08.	Bunter Käsesalat ^(F,I,J,M) <i>Schwarzbrot</i> ^(A)	Geröstete Polenta ^(A,J) <i>Kaffee</i> ^(J)	LVK-Bunter Käsesalat ^(F,I,J,M) <i>Schwarzbrot</i> ^(A)	Bunter Käsesalat ^(F,I,J,M) <i>Schwarzbrot</i> ^(A)	BK-Käseterrine ^(J) <i>BK-Brot</i> ^(A,E,J)
Freitag 14.08.	„Nikolsdorfer“ Heurige Pellkartoffel <i>Landfrischkäse</i> ^(J) <i>Buttermilch</i> ^(J)	Griechischer Salat ^(A,C,E,J) <i>Fetakäse</i> ^(A,I,J) <i>Gebäck</i> ^(A)	„Nikolsdorfer“ Heurige Pellkartoffel <i>Landfrischkäse</i> ^(J) <i>Buttermilch</i> ^(J)	„Nikolsdorfer“ Heurige Pellkartoffel <i>Landfrischkäse</i> ^(J) <i>Buttermilch</i> ^(J)	Stampfkartoffeln ^(A,J) <i>Cremiger Topfen</i> ^(J) <i>Buttermilch</i> ^(J)
Mariä Himmelfahrt 15.08.	Cremesuppe ^(C,J) <i>Bienenstich</i> ^(A,E,J,K)	Grießplätzchen ^(A,J) <i>Österkronsauce</i> ^(A,I,J,K) <i>Ofengemüse</i>	Grießplätzchen ^(A,J) <i>Österkronsauce</i> ^(A,I,J,K) <i>Ofengemüse</i>	Cremesuppe ^(C,J) <i>DB-Bienenstich</i> ^(A,E,J,K)	Cremesuppe ^(C,J) <i>BK-Süßer Auflauf</i> ^(A,E,J) [HE8,HE9] <i>Vanillesauce</i> ^(J)
Sonntag 16.08.	Rindfleischsalat ^(F,I) [HE2] <i>Kürbiskernöl</i> <i>Gebäck</i> ^(A,D,K,M)	Milchreis ^(J) <i>Zimtzucker</i>	Milchreis ^(J) <i>Zimtzucker</i>	Rindfleischsalat ^(F,I) [HE2] <i>Kürbiskernöl</i> <i>Gebäck</i> ^(A,D,K,M)	BK-Rindfleischsalat ^(F,I,J) [HE2] <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) 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, H: Fisch, I: Schwefeldioxide und Sulfite, J: Milch und Laktose, K: Nüsse, M: Soja

HERKUNFT: HE1: Schwein: 100% AT, HE2: Rind: 100% AT, HE4: Lamm: 100% AT/Osttirol, HE5: Geflügel: 100% AT, HE7: Milch: 100% AT/OT, HE8:

Molkereiprodukte: 100% AT, HE9: Eier: 100% AT