



WPH LIENZ

MITTAG SPEISEPLAN von 31.08. bis 06.09.2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiiige Kost
Montag 31.08.	Minestrone (A,C,E) Semmelknödel (A,E,J) Schwammerlgulasch (A,C,I,J) Saisonaler Salat (F,I,J) Zwetschkenkompott	Minestrone (A,C,E) Gemüsestrudel (A,C,E,J) Grüne Sauce (A,I,J) Saisonaler Salat (F,I,J) Zwetschkenkompott	Minestrone (A,C,E) Semmelknödel (A,E,J) LVK-Gemüsesauce (J) Saisonaler Salat (F,I,J) Zwetschkenkompott	Minestrone (A,C,E) Semmelknödel (A,E,J) Schwammerlgulasch (A,C,I,J) Saisonaler Salat (F,I,J) Zwetschkenkompott	BK-Minestrone (A,C,E) BK-Schwammerlauflauf (E,J) Nussbittersauce (E,I,J) BK-Salat (C,I,J) Zwetschkenmus
Dienstag 01.09.	Knoblauchsuppe (A,I,J,M) Hühnerschnitzel Currysauce (K) Früchtereis mit Mandeln (I,J,K) Zitronencreme (J)	Knoblauchsuppe (A,I,J,M) Ofenkartoffel Schnittlauchsauce kalt (J) Grillgemüse (J) Zitronencreme (J)	Knoblauchsuppe (A,I,J,M) Hühnerschnitzel LVK-Sauce (A,I,J) Früchtereis mit Mandeln (I,J,K) Zitronencreme (J)	Knoblauchsuppe (A,I,J,M) Hühnerschnitzel Currysauce (K) Früchtereis mit Mandeln (I,J,K) DB-Zitronencreme (J)	BK-Knoblauchsuppe (A,I,J,M) Geflügel Haschée (C,I) [HE5] BK-Sauce (A,I,J) BK-Reisflan (E,J) BK-Karotten (A,J) Zitronencreme (J)
Mittwoch 02.09. Karottenkuchen	Reibteigsuppe (A,C,E,F) Spinatspätzle (A,E,J) Schinkenrahmsauce (A,I,J) Salat (F,I,J) Himbeer-Buttermilch (J)	Reibteigsuppe (A,C,E,F) Topfen-Semmelaufbau (A,E,J,M) Vanillesauce (J) Himbeer-Buttermilch (J)	Reibteigsuppe (A,C,E,F) Spätzle hausgemacht (A,E) Schinkenrahmsauce (A,I,J) LVK-Salat (F,I,J) Himbeer-Buttermilch (J)	Reibteigsuppe (A,C,E,F) Spinatspätzle (A,E,J) Schinkenrahmsauce (A,I,J) Salat (F,I,J) DB-Himbeermilch (J)	BK-Rahmsuppe (C,F,I,J) Spinatpudding (A,E,J,M) BK-Sauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J) Himbeer-Buttermilch (J)
Donnerstag 03.09.	Maiscremesuppe (A,J) Rindsgeschnetzeltes (A,C,I,J) [HE2] Zwiebelpüree (J) Creme Karamell (A,E,J)	Maiscremesuppe (A,J) Schwammerlauflauf (A,E,J,M) Petersiliensauce (A,I,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 04.09.	Linsensuppe (A,C,F,J) Apfelknödel (A,E,J,M) Zimtzucker Vital-Fruchtsalat (A,K)	Linsensuppe (A,C,F,J) Nudelpfanne (A,E,I,J,K) Parmesan (J) Karfiolsalat (E,F,I,J) Vital-Fruchtsalat (A,K)	Gemüsecremesuppe (C,J) Apfelknödel (A,E,J,M) Zimtzucker Vital-Fruchtsalat (A,K)	Linsensuppe (A,C,F,J) DB-Äpfelknödel (A,E,J,M) Zimt DB-Fruchtsalat	BK-Linsensuppe (A,C,F) BK-Äpfelnockerl (A,E,J,M) Zimtsauce (J) Fruchtmus
Samstag 05.09.	Lauchcremesuppe (A,J) Topfen-Specklaibchen (A,E,J,M) [HE8,HE9] Rahmgemüse (A,C,J) Saisonales Obst	Lauchcremesuppe (A,J) Pikante Topfenlaibchen (A,C,E,J,M) Rahmgemüse (A,C,J) Saisonales Obst	LVK-Kartoffelsuppe (A,J) Pikante Topfenlaibchen (A,C,E,J,M) LVK-Rahmgemüse (A,C,J) Äpfelkompott	Lauchcremesuppe (A,J) Topfen-Specklaibchen (A,E,J,M) Rahmgemüse (A,C,J) Saisonales Obst	BK-Lauchcremesuppe (A,J) BK-Pikante Topfenlaibchen (A,E,J,M) BK-Gemüsesauce (A,C,I,J) Äpfelmus
Sonntag 06.09. Brandteig Krapferl	Veltliner Weinsuppe (A,I,J) Schweinefilet [HE1] Milde Pfeffersauce (C,I) Kartoffelgebäck (A,E,J) Brokkoliröschen (J)	Veltliner Weinsuppe (A,I,J) Bärlauchrisotto (I,J) Gebackene Käsecken (A,E,J,M)	Veltliner Weinsuppe (A,I,J) Schweinefilet [HE1] Natursauce (C,I) Kartoffelgebäck (A,E,J) Brokkoliröschen (J)	Veltliner Weinsuppe (A,I,J) Schweinefilet [HE1] Milde Pfeffersauce (C,I) Kartoffelgebäck (A,E,J) Brokkoliröschen (J)	BK-Weinsuppe (A,I,J) BK-Schweinefilet (C,I) [HE1] Natursauce (C,I) Kartoffelpüree (A,J) BK-Brokkoli (A,J)



WPH LIENZ ABEND SPEISEPLAN von 31.08. bis 06.09.2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breieige Kost
Montag 31.08.	Wiener Fisoleneintopf mit Speck (A,C,J) Wachauer (A)	Cremige Schupfnudelpfanne (A,E,I,J,K) Gekochter Salat (C,F,I)	LVK-Eingemachte Suppe (A,C,J) Wachauer (A)	Wiener Fisoleneintopf mit Speck (A,C,J) Wachauer (A)	BK-Fisolensuppe (A,J) Wurst-Haschée (C,I,M) Entrindetes Schwarzbrot (A)
Dienstag 01.09.	Schwarzbeerschmarren (A,E,J) [HE7] Apfelmus	Käse Aufschnitt (J) Spargel „Vinaigrette“ (E,I,J) Schwarzbrot (A)	Schwarzbeerschmarren (A,E,J) Apfelmus	DB-Schwarzbeerschmarren (A,E,J) Apfelmus	BK-Apfelmusauflauf (A,E,J) Vanillesauce (J)
Mittwoch 02.09.	Aufstrich Variation (A,J) [HE8] Mariniertes Gemüse (I) Vollkornbrot (A,D,K,M)	Gerstleintopf (A,C,J) Gebäck (A,D,K,M)	Aufstrich Variation (A,J) [HE8] Mariniertes Gemüse (I) Vollkornbrot (A,D,K,M)	Aufstrich Variation (A,J) [HE8] Mariniertes Gemüse (I) Vollkornbrot (A,D,K,M)	Aufstrichvariation (A,J) [HE8] BK-Garnitur BK-Brot (A,E,J)
Donnerstag 03.09.	Bio-Nudeln mit Ei (A,E,J) Gekochter Salat (C,F,I)	Bio-Nudeln mit Ei (A,E,J) Gekochter Salat (C,F,I)	Bio-Nudeln mit Ei (A,E,J) Gekochter Salat (C,F,I)	Bio-Nudeln mit Ei (A,E,J) Gekochter Salat (C,F,I)	Gemüsepudding (A,C,E,J) BK-Bärlauchsauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J)
Freitag 04.09.	Geröstete Polenta (A,J) Buttermilch (J)	SÜßSPEISE (A,E,J) hausgemachter Röster	Polenta „Natur“ (A,J) Buttermilch (J)	Geröstete Polenta (A,J) Buttermilch (J)	Weiche Polenta (A,J) Buttermilch (J)
Samstag 05.09.	Frankfurter (J) Senf und Kren (F,I) Schwarzbrot (A)	Palatschinken Taschen (A,E,J) Rahmsauce (A,I,J)	Frankfurter (J) Natursaft (C,I) Püree (A,J)	Frankfurter (J) Senf und Kren (F,I) Schwarzbrot (A)	Wurst-Haschée (C,I,M) Natursaft (C,I) Püree (A,J)
Sonntag 06.09.	Aufschnitt von regionalen Produkten (E,J) Baguette (A)	Mehlmus (A,J) Zimtzucker	Mehlmus (A,J) Zimtzucker	Aufschnitt von regionalen Produkten (E,J) Bio-Brot (A)	Mehlmus (A,J) Zimtzucker
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, HE5: Geflügel: 100% AT, HE7: Milch: 100% AT/OT, HE8: Molkereiprodukte: 100% AT, HE9: Eier: 100%

AT