



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 14.09.	Zucchini cremesuppe (A,J) Ruccola Teigtaschen (A,E,J) Tomatensauce (J) Bunter Salat (I) Beerencocktail	Zucchini cremesuppe (A,J) Erdäpfelbuchteln (A,C,E,J,M) Paprika-Zucchini gemüse Bunter Salat (I) Beerencocktail	Zucchini cremesuppe (A,J) Ruccola Teigtaschen (A,E,J) Tomatensauce (J) Bunter Salat (I) Beerencocktail	Zucchini cremesuppe (A,J) Ruccola Teigtaschen (A,E,J) Tomatensauce (J) Bunter Salat (I) DB-Beerencocktail	BK-Zucchini suppe (J) BK-Ricotta Tortellini (A,E,J) BK- Tomatensauce (J) BK-Salat (C,I,J) BK-Beerencreme (J)
Dienstag 15.09.	Fenchelsuppe (A,J) Faschierter Braten (A,E,F,J,M) [HE1,HE9] Natursauce (C,I) Kräuterreis (J) Mischgemüse (C,J) Eierlikörcreme (J)	Fenchelsuppe (A,J) Bunter Bohneneintopf (A,F,I,J) Semmelknödel (A,E,J,M) Asiasalat (I) Eierlikörcreme (J)	Fenchelsuppe (A,J) LVK-Faschierter Braten (A,E,F,J,M) [HE1,HE9] Natursauce (C,I) Kräuterreis (J) Broccoliröschen (J) Eierlikörcreme (J)	Fenchelsuppe (A,J) Faschierter Braten (A,E,F,J,M) [HE1,HE9] Natursauce (C,I) Kräuterreis (J) Mischgemüse (C,J) DB-Creme (J)	BK-Fenchelsuppe (A,I,J) BK-Faschiertes (A,E,J,M) [HE1,HE9] Natursauce (C,I) Reisflan (E,J) BK-Gemüse (A,J) BK-Eierlikörcreme (I,J)
Mittwoch 16.09. Sandkuchen	Rindsuppe (C,F) Leberknödel (A,C,E,F,J,M) [HE2,HE9] Rettich Salat (F,J) Topfendessert (J)	Sternchensuppe (A,C,E,F) Apfelspatzen mit Zimt und Zucker (A,E,J) Topfendessert (J)	Rindsuppe (C,F) Schinkenknödel (A,E,J,M) [HE9] Gemischter Salat (I) Topfendessert (J)	Rindsuppe (C,F) Leberknödel (A,C,E,F,J,M) [HE2,HE9] Rettich Salat (F,J) DB-Topfendessert (J)	Cremesuppe (C,J) Lebersouffle (A,C,E,F,J,M) [HE2,HE7,HE9] Sauerkrautsauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J) BK-Topfendessert (J)
Donnerstag 17.09.	Zwiebelsuppe (I,J) Rindsgulasch (A,I) [HE2] Polenta (A,J) Grüner Salat (F,I) Schokoladencreme (J)	Zwiebelsuppe (I,J) Rotes Gemüsecurry (C,K) BIO Reis (J) Grüner Salat (F,I) Schokoladencreme (J)	Gemüwestreifensuppe (C,F) LVK-Rindsragout (A,C,I) [HE2] Polenta (A,J) Grüner Salat (F,I) Schokoladencreme (J)	Zwiebelsuppe (I,J) Rindsgulasch (A,I) [HE2] Polenta (A,J) Grüner Salat (F,I) DB-Schokocreme (J)	BK-Zwiebelsuppe (I,J) Hasché vom Rind (C,I) [HE2] Gulaschsaft (A,I) Polenta (A,J) BK-Salat (C,I,J) BK-Schokocreme (J)
Freitag 18.09.	Tiroler Gerstlsuppe (A,C,J) Süße Lasagne (A,E,I,J) Marillensauce (J) Saisonales Obst	Tiroler Gerstlsuppe (A,C,J) Ricotta Cannelloni (A,E,J) Tomatensauce (J) Gekochter Salat (C,F,I) Saisonales Obst	LVK-Gerstlsuppe (A,C) Süße Lasagne (A,E,I,J) Marillensauce (J) Birnenkompott (J,K)	Tiroler Gerstlsuppe (A,C,J) DB-Süße Topfenlasagne (A,E,I,J) DB-Vanillesauce (J) Saisonales Obst	BK-Gerstlsuppe (A,C,J) BK-Topfenauflauf (A,E,J) Marillensauce (J) Birnenmus
Samstag 19.09.	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) Kartoffellaibchen (A,C,E,J) Cremiger Kohlrabi (I,J) Bayrische Creme (E,J)	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) Spinatkuchen (A,E,J) Cremiger Kohlrabi (I,J) Bayrische Creme (E,J)	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) Kartoffellaibchen (A,C,E,J) Cremiges Gemüse (A,C,J) Bayrische Creme (E,J)	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) Kartoffellaibchen (A,C,E,J) Cremiger Kohlrabi (I,J) DB-Pudding (J)	BK-Grießsuppe (A,E,J) Spinat-Kartoffelflan (A,E,J) BK-Sauce (A,I,J) BK-Kohlrabi (A,J) BK-Pudding (J)
Sonntag 20.09. Roulade	Schöberlsuppe (A,C,E,F) Wildschwein mit Wacholdersauce (A,C,I,J) [HE6] Spätzle (A,E) Herbstliches Gemüse (C,J)	Schöberlsuppe (A,C,E,F) Strudel von Gartengemüse (A,C,E,J) Kalte Sauce (J) Saisonaler Salat (F,I,J)	Schöberlsuppe (A,C,E,F) Wildschwein mit Wacholdersauce (A,C,I,J) [HE6] Spätzle (A,E) Herbstliches Gemüse (C,J)	Schöberlsuppe (A,C,E,F) Wildschwein mit Wacholdersauce (A,C,I,J) [HE6] Spätzle (A,E) Herbstliches Gemüse (C,J)	BK-Rahmsuppe (C,F,I,J) BK-Wildschweinragout (A,I) [HE6] Kartoffelpüree (A,J) BK-Gemüse (A,J)



WPH LIENZ ABEND SPEISEPLAN von 14.09. bis 20.09.2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breieige Kost
Montag 14.09.	BIO Berglinsen Eintopf (A,C,F,I,J) <i>Salzkartoffeln</i> (J)	Mozzarella mit Oliven (I,J) <i>Tomatensalat</i> (F,I) <i>Weißbrot</i> (A,M)	Pikanter LVK-Eintopf (A,C,I,J) <i>Salzkartoffeln</i> (J)	BIO Berglinsen Eintopf (A,C,F,I,J) <i>Salzkartoffeln</i> (J)	BK-Linseneintopf (A,C,F,I,J) <i>Püree</i> (A,J)
Dienstag 15.09.	Kartoffelriebl (A,E,J) <i>Apfelmus</i>	Penne mit Brokkoli und Gorgonzola (A,E,I,J)	Kartoffelriebl (A,E,J) <i>Apfelmus</i>	Kartoffelriebl (A,E,J) <i>Apfelmus</i>	Süßer Kartoffelauflauf (A,E,J,K) <i>Vanillesauce</i> (J) <i>Apfelmus</i>
Mittwoch 16.09.	Kalter Schweinsbauch [HE1] <i>Apfelkren</i> (I,J) <i>Bio-Bauernbrot</i> (A)	Röstkartoffeln (J) <i>Eingem. Gemüse</i> (A,C,J) <i>Spiegelei</i> (E) [	LVK-Kalter Schweinsbraten [HE1] <i>LVK-Garnitur</i> (E) <i>Bio-Bauernbrot</i> (A)	Kalter Schweinsbauch [HE1] <i>Apfelkren</i> (I,J) <i>Bio-Bauernbrot</i> (A)	BK-Kalter magerer Schweinsbauch (I,J) [HE1] <i>BK-Garnitur</i> <i>BK-Brot</i> (A,E,J)
Donnerstag 17.09.	Blätterteigkipferl (A,J,M) <i>Kalte Sauce</i> (J) <i>Gekochter Salat</i> (C,F,I)	Schmorrüben (C,J) <i>Selleriepüree</i> (A,C,J) <i>Gemüsejus</i> (C,D,I,M)	Blätterteigkipferl (A,J,M) <i>Kalte Sauce</i> (J) <i>Gekochter Salat</i> (C,F,I)	Blätterteigkipferl (A,J,M) <i>Kalte Sauce</i> (J) <i>Gekochter Salat</i> (C,F,I)	BK-Gervais-Pudding (C,E,J) <i>BK-Sauce</i> (A,I,J) <i>BK-Salat</i> (C,I,J)
Freitag 18.09.	Kartoffelgnocchi (A,E,J) <i>Gemüsesauce</i> (A,C,I,J) <i>Kräuterpesto</i> (J,K)	Pikanter Nudelsalat (A,E,I,J) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	Kartoffelgnocchi (A,E,J) <i>Gemüsesauce</i> (A,C,I,J) <i>Kräuterpesto</i> (J,K)	Kartoffelgnocchi (A,E,J) <i>Gemüsesauce</i> (A,C,I,J) <i>Kräuterpesto</i> (J,K)	BK-Kartoffelauflauf (E,J) <i>BK-Gemüsesauce</i> (A,C,I,J) <i>Kräuterpesto</i> (J,K)
Samstag 19.09.	Bratwurst (F) <i>Senfragout</i> (F,I,J) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	Kräuternockerln (A,E,J,M) <i>Salbeibutter</i> (J) <i>Parmesan</i> (J)	Bratwurst (F) <i>Natursaft</i> (C,I) <i>Gemüsepuree</i> (A,C,J) [HE7]	Bratwurst (F) <i>Senfragout</i> (F,I,J) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	Wurst-Haschée (C,I,M) <i>Senfsauce</i> (C,F,I,J) <i>Gemüsepuree</i> (A,C,J) [HE7]
Sonntag 20.09.	Räucherfischmus (H,I,J) <i>Rahmgurkensalat</i> (I,J) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	Grießschmarren (A,E,I,J) <i>Apfelmus</i>	Grießschmarren (A,E,I,J) <i>Apfelmus</i>	Räucherfischmus (H,I,J) <i>Rahmgurkensalat</i> (I,J) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	BK-Räucherfischmus (H,I,J) <i>BK-Garnitur</i> <i>Entrindetes Weißbrot</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, H: Fisch, I: Schwefeldioxide und Sulfite, J: Milch und Laktose, K: Nüsse, M: Soja

HERKUNFT: HE1: Schwein: 100% AT, HE2: Rind: 100% AT, HE6: Wild: 100% AT, HE7: Milch: 100% AT/OT, HE8: Molkereiprodukte: 100% AT, HE9: Eier: 100% AT