



WPH LIENZ

MITTAG SPEISEPLAN von 21.09. bis 27.09.2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiiige Kost
Montag 21.09.	Schwammerlsuppe (A,I,J) Gemüsefleckerl (A,C,E,J) Salat mit Radieschen (F,I,J) Pfirsichmus	Schwammerlsuppe (A,I,J) Kartoffelroulade (A,C,D,E,I,J,M) Paprikarahmkraut (A,F,J) Pfirsichmus	LVK-Cremesuppe (C,J) Gemüsefleckerl (A,C,E,J) LVK-Salat (F,I,J) Pfirsichmus	Schwammerlsuppe (A,I,J) Gemüsefleckerl (A,C,E,J) Salat mit Radieschen (F,I,J) Pfirsichmus	BK-Schwammerlsuppe (A,J) Gemüse-Nudelflan (A,E,J) Rahmsauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J) Pfirsichmus
Dienstag 22.09.	Kürbiscremesuppe (J,K) Putenfrikassee (A,I,J) [HE5] Risibisi (J) Früchte Müsli (A,J)	Kürbiscremesuppe (J,K) Gemüseplatte (C,J) Broccoliflan (A,E,J,M) Sauce Hollandaise (E,I,J) Früchte Müsli (A,J)	Kürbiscremesuppe (J,K) Putenfrikassee (A,I,J) [HE5] Gemüsereis (C,I,J) Früchte Müsli (A,J)	Kürbiscremesuppe (J,K) Putenfrikassee (A,I,J) [HE5] Risibisi (J) Früchte Müsli (A,J)	BK- Kürbiscremesuppe (J,K) Geflügel Haschée (C,I) [HE5] Weißweinsauce (A,I,J) Broccoliflan (A,E,J,M) BK-Joghurt (J)
Mittwoch 23.09. Kokoskuchen	Gemüse- Buchstabensuppe (A,C,E,F) Berner Würstl (J) Röstkartoffeln (J) Letscho (J) Sauermilchdessert (J)	Gemüse- Buchstabensuppe (A,C,E,F) Kartoffelgnocchi (A,E,J) Gemüsesugo (C,J) Salatteller (F,I) Sauermilchdessert (J)	Gemüse- Buchstabensuppe (A,C,E,F) Gekochte Geflügelwurst (A,J) Natursaft (C,I) Kartoffelpüree (A,J) LVK-Gemüseallerlei (C,J)	Gemüse- Buchstabensuppe (A,C,E,F) Berner Würstl (J) Röstkartoffeln (J) Letscho (J) DB-Sauermilchdessert (J)	BK-Cremesuppe (A,C,I,J) Wurst-Haschée (C,I,M) Natursaft (C,I) Kartoffelpüree (A,J) BK-Letscho (A,J) Sauermilchdessert (J)
Donnerstag 24.09.	Lienzer Käsesuppe (A,J) BIO Hörnchen (A,E,J) Sauce Bolognese (C,I) [HE2] Saisonaler Salat (F,I,J) Dörripflaumenjoghurt (I,J)	Klare Gemüsesuppe (C,F) Kaspressknödel (A,E,J,M) Saisonaler Salat (F,I,J) Dörripflaumenjoghurt (I,J)	Lienzer Käsesuppe (A,J) BIO Hörnchen (A,E,J) „LVK-Bolognese“ (C,I) [HE2] Saisonaler Salat (F,I,J) Vanillejoghurt (J)	Lienzer Käsesuppe (A,J) BIO Hörnchen (A,E,J) Sauce Bolognese (C,I) [HE2] Saisonaler Salat (F,I,J) DB-Vanillejoghurt (J)	BK-Käsesuppe (A,J) BK-Nudelaufwurf (A,E,J) Feines Sugo (C,I) [HE2] BK-Salat (C,I,J) Vanillejoghurt (J)
Freitag 25.09.	Gemüsecremesuppe (C,J) Topfenpalatschinken (A,E,I,J) Vanillesauce (J) Saisonales Obst	Gemüsecremesuppe (C,J) Kartoffeltaschen (A,C,D,E,J) Rahmsauce (A,I,J) ZucchiniGemüse Saisonales Obst	LVK-Gemüsesuppe (C,J) Topfenpalatschinken (A,E,I,J) Vanillesauce (J) Marillenkompott	Gemüsecremesuppe (C,J) DB-Topfenpalatschinken (A,E,J) DB-Vanillesauce (J) Saisonales Obst	BK-Gemüsecremesuppe (C,J) BK-Hirseauflauf (A,E,J) Vanillesauce (J) Pürierte Früchte
Samstag 26.09.	Lauchcremesuppe (A,J) „Polsterzipf“ (A,E,J) Gedünstetes Weißkraut (C,I,J) Fruchtschaumcreme (I,J)	Lauchcremesuppe (A,J) Milchbrot-Auflauf (A,E,J) Vanillesauce (J) Preiselbeeren Fruchtschaumcreme (I,J)	LVK-Kartoffelsuppe (A,J) LVK-Gemüsekuchen (A,C,E,J) LVK-Sauce (A,I,J) Fruchtschaumcreme (I,J)	Lauchcremesuppe (A,J) „Polsterzipf“ (A,E,J) Gedünstetes Weißkraut (C,I,J) DB-Fruchtschaumcreme (J)	BK-Lauchcremesuppe (A,J) Semmelaufwurf (A,E,J,M) Sauerkrautsauce (A,I,J) BK-Fruchtschaumcreme (I,J)
Sonntag 27.09. Lambada- Schnitte	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Kräuter Lambraten mit Natursauce (C,I) [HE4] Röstinchen Gemüseallerlei (C,J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Spätzlepfandl mit Pilzen (A,E,J) Saisonaler Salat (F,I,J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Kräuter Lambraten mit Natursauce (C,I) [HE4] Röstinchen Wurzelgemüse (C,J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Kräuter Lambraten mit Natursauce (C,I) [HE4] Röstinchen Gemüseallerlei (C,J)	BK-Rahmsuppe (C,F,I,J) BK-Lambraten [HE4] Natursaft (C,I) Kartoffelpüree (A,J) BK-Wurzelgemüse (A,C,J)



WPH LIENZ ABEND SPEISEPLAN von 21.09. bis 27.09.2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 21.09.	Kartoffelgulasch (A,C,J,M) <i>Semmel</i> (A)	Gratinierte Toastschnitte (A,C,J,M) <i>mit Pfefferoni</i> <i>Salatgarnitur</i> (F,I)	LVK-Kartoffelsauce mit Wurststeinlage (A,C,J,M) <i>Semmel</i> (A)	Kartoffelgulasch (A,C,J,M) <i>Semmel</i> (A)	BK-Kartoffelcremesuppe (A,J) <i>Wurst-Haschée</i> (C,I,M) <i>Entrindetes Weißbrot</i> (A,J,M)
Dienstag 22.09.	Süße Nockerln (A,E,J,M) <i>Zimtzucker</i> <i>Vanillesauce</i> (J)	Gemüse Schmarren (A,C,E,J) <i>Rohnensalat</i> (I)	Süße Nockerln (A,E,J,M) <i>Zimtzucker</i> <i>Vanillesauce</i> (J)	Süße Nockerln (A,E,J,M) <i>Zimt</i> <i>DB-Vanillesauce</i> (J)	Süße Nockerln (A,E,J,M) <i>Zimtzucker</i> <i>Vanillesauce</i> (J)
Mittwoch 23.09.	Rindfleischsalat (F,I) [HE2] <i>Bio-Brot</i> (A)	Geröstete Polenta (A,J) <i>Buttermilch</i> (J)	LVK-Rindfleischsalat (F,I) [HE2] <i>Bio-Brot</i> (A)	Rindfleischsalat (F,I) [HE2] <i>Bio-Brot</i> (A)	BK-Rindfleischsalat (F,I,J) [HE2] <i>BK-Brot</i> (A,E,J)
Donnerstag 24.09.	Hausgemachte Pizzaschnitte (A,J) [HE8] <i>Gekochter Karottensalat</i> (I)	Spaghetti aglio olio (A,E) <i>Gegrillte Paprika</i>	Überbackene Toastschnitte (A,C,J,M) <i>Cocktailsauce</i> (E,F,I,J) <i>Gekochter Karottensalat</i> (I)	Hausgemachte Pizzaschnitte (A,J) [HE8] <i>Gekochter Karottensalat</i> (I)	Weiche Toastschnitte (A,C,E,J,M) [HE8,HE9] <i>Rahmsauce</i> (A,I,J) <i>BK-Salat</i> (C,I,J)
Freitag 25.09.	„Nikolsdorfer“ Heurige Pellkartoffel <i>Landfrischkäse</i> (J)	Veg. Gervaiskipferln (A,C,J,M) <i>Gekochter Karottensalat</i> (I)	„Nikolsdorfer“ Heurige Pellkartoffel <i>Landfrischkäse</i> (J)	„Nikolsdorfer“ Heurige Pellkartoffel <i>Landfrischkäse</i> (J)	Stampfkartoffeln (A,J) <i>Cremiger Topfen</i> (J)
Samstag 26.09.	Wurst-Schüsserl (C,M) <i>Karfiol-Kartoffelpüree</i> (J)	Aufstrichbrot (A,J) <i>Pikante Garnitur</i> (E,I)	Aufstrichbrot (A,J) <i>LVK-Garnitur</i> (E,I)	Wurst-Schüsserl (C,M) <i>Karfiol-Kartoffelpüree</i> (J)	Wurst-Haschée (C,I,M) <i>Natursauce</i> (C,I) <i>Karfiol-Kartoffelpüree</i> (J)
Sonntag 27.09.	Selleriesalat (C,D,E,F,I,J,K,M) <i>Karreespeck</i> <i>Hausgemachtes Brot</i> (A,J)	Eingemachte Suppe (A,C,J) <i>Warmer</i> <i>Schokoladenkuchen</i> (A,E,J,K) <i>Zweierlei Saucen</i> (J)	Selleriesalat (C,D,E,F,I,J,K,M) <i>Osttiroler Schinken</i> <i>Hausgemachtes Brot</i> (A,J) >	Selleriesalat (C,D,E,F,I,J,K,M) <i>Karreespeck</i> <i>Hausgemachtes Brot</i> (A,J)	BK-Gemüseterrine (J) <i>BK-Selleriesalat</i> (C,I,J) <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, I: Schwefeldioxide und Sulfite, J: Milch und Laktose, K: Nüsse, M: Soja

HERKUNFT: 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