

	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 28.09.	Maiscremesuppe (A,J) Semmelknödel (A,E,J,M) Bio Linsen (A,C,F,I,J) Bunter Salat (I) Schokoladenpudding (J) [HE7]	Maiscremesuppe (A,J) Spinat-Nockerl (A,E,J) Kräuterbutter (J) Tomaten Gemüse Bunter Salat (I)	Maiscremesuppe (A,J) LVK-Semmelknödel mit LVK-Gemüseragout (A,C,E,I,J,M) LVK-Salat (F,I,J) Schokoladenpudding (J)	Maiscremesuppe (A,J) Semmelknödel (A,E,J,M) Bio Linsen (A,C,F,I,J) Bunter Salat (I) DB-Schokopudding (J)	BK-Maiscremesuppe (A,J) BK-Knödelauflauf (A,E,J,M) BK-Bio Linsen (A,C,F,I,J) BK-Salat (C,I,J) BK-Schokopudding (J)
Dienstag 29.09.	Paprikacremesuppe (I,J,K) Putenschnitzel [HE5] Champignonsauce (A,I,J) Gemüserais (C,I,J) Birnenkompott (J,K)	Paprikacremesuppe (I,J,K) Germknödel mit Mohn (A,J) Vanillesauce (J) Birnenkompott (J,K)	LVK-Cremesuppe (C,J) Putenschnitzel [HE5] Kümmelsauce (C,I) Gemüserais (C,I,J) Birnenkompott (J,K)	Paprikacremesuppe (I,J,K) Putenschnitzel [HE5] Champignonsauce (A,I,J) Gemüserais (C,I,J) DB-Birnenkompott (J,K)	BK-Paprikacremesuppe (I,J,K) Puten-Haschée [HE1,HE5] BK-Champignonsauce (A,I,J) Reisflan (E,J) BK-Gemüse (A,J) Birnenmus
Mittwoch 30.09. Zucchini Kuchen	Eierstichsuppe (C,E,F,J) Spinatspätzle (A,E,J) Schinkenrahmsauce (A,I,J) Salat (F,I,J) Eisbecher (J,K)	Eierstichsuppe (C,E,F,J) Gemüse Piccata (A,E,J) Basilikumsauce (J) Spaghetti (A,E,J) Salat (F,I,J) Eisbecher (J,K)	Eierstichsuppe (C,E,F,J) Spinatspätzle (A,E,J) Schinkenrahmsauce (A,I,J) LVK-Salat (F,I,J) Eisbecher (J,K)	Eierstichsuppe (C,E,F,J) Spinatspätzle (A,E,J) Schinkenrahmsauce (A,I,J) Salat (F,I,J) DB-Eisdessert (J,K)	Cremesuppe (C,J) Spinatpudding (A,E,J,M) BK-Gemüsesauce (A,C,I,J) BK-Salat (C,I,J) Eisbecher (J,K)
Donnerstag 01.10.	Panadlsuppe (A,C,E,F,J,M) Steirisches Wurzelfleisch (C,I,J) [HE1] Kren (I) Kräuterkartoffeln (J) Vanillejoghurt (J)	Panadlsuppe (A,C,E,F,J,M) Ofenkartoffel Grillgemüse (J) Schnittlauchsauce kalt (J) Vanillejoghurt (J)	Panadlsuppe (A,C,E,F,J,M) LVK-Wurzelfleisch (C,J) [HE1] Kräuterkartoffeln (J) Vanillejoghurt (J)	Panadlsuppe (A,C,E,F,J,M) Steirisches Wurzelfleisch (C,I,J) [HE1] Kren (I) Kräuterkartoffeln (J) DB-Vanillejoghurt (J)	BK-Panadlsuppe (A,E,J,M) BK-Wurzelfleisch (C,I) [HE1] Kremsauce (A,I,J,M) Kartoffelpüree (A,J) BK-Wurzelgemüse (A,C,J) BK-Joghurt (J)
Freitag 02.10.	Gemüseputeesuppe (A,C,J) Zwetschkenknödel (A,E,J) Nussbrösel (A,J,K,M) Gaimberger Bio Apfel	Gemüseputeesuppe (A,C,J) Rohnen-Nockerl (A,E,I,J,M) Kremsauce (A,I,J,M) Salat (F,I,J) Gaimberger Bio Apfel	Gemüseputeesuppe (A,C,J) Topfenknödel (A,E,J) [] Nussbrösel (A,J,K,M) Apfel Kompott	Gemüseputeesuppe (A,C,J) Zwetschkenknödel (A,E,J) Nussbrösel (A,J,K,M) Gaimberger Bio Apfel	BK-Gemüseputeesuppe (C,J) Topfenknödel (A,E,J,M) Vanillesauce (J) Erdbeermark Fruchtmus
Samstag 03.10.	Kräutersuppe (A,I,J,M) Bio Spiralen (A,E,J) Tomatenragout „Napoli“ (J) Geriebener Asmonte (J) Grüner Salat (F,I) Orangenpudding (J)	Kräutersuppe (A,I,J,M) Gefüllter Zucchini (C,I,J) Tomatenragout (J) Salzkartoffeln (J) Grüner Salat (F,I) Orangenpudding (J)	Kräutersuppe (A,I,J,M) Bio Spiralen (A,E,J) Tomatenragout (J) Geriebener Asmonte (J) LVK-Salat (F,I,J) Orangenpudding (J)	Kräutersuppe (A,I,J,M) Bio Spiralen (A,E,J) Tomatenragout „Napoli“ (J) Geriebener Asmonte (J) Grüner Salat (F,I) DB-Orangenpudding (J)	BK-Kräutersuppe (A,C,I,J) Nudelflan (A,C,E,J) BK-Tomatensauce (J) BK-Salat (C,I,J) Orangenpudding (J)
Sonntag 04.10. Apfel- Tiramisu	Leberreissuppe (A,C,E,F) [HE2] Kalbsbraten mit heimischen Steinpilzen (I) [HE3] Schupfnudel (A,E,J) Rustikales Gemüse (C,J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Veg. Cevapcici (A,C,D,F,I,J,M) Gemüsejus (C,D,I,M) Stampfkartoffeln (A,J) Rustikales Gemüse (C,J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Kalbsbraten mit Thymiansauce (I) [HE3] Schupfnudel (A,E,J) Rustikales Gemüse (C,J)	Leberreissuppe (A,C,E,F) [HE2] Kalbsbraten mit heimischen Steinpilzen (I) [HE3] Schupfnudel (A,E,J) Rustikales Gemüse (C,J)	Rahmsuppe (A,C,F,I,J) Haschée vom Kalb (C,I) [HE3] Natursaft (C,I) Stampfkartoffeln (A,J) BK-Gemüse (A,J)

WPH LIENZ ABEND SPEISEPLAN von 28.09. bis 04.10.2026

	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 28.09.	Schwarzbeerschmarren (A,E,J) <i>Apfelmus</i>	In Ei gebackener Brie (A,E,J) <i>Preiselbeeren</i> <i>Bunter Salat</i> (I)	Schwarzbeerschmarren (A,E,J) <i>Apfelmus</i>	DB-Schwarzbeerschmarren (A,E,J) <i>DB-Apfelmus</i>	BK-Süßer Auflauf (A,E,J) <i>Vanillesauce</i> (J) <i>Apfelmus</i>
Dienstag 29.09.	Wiener Suppentopf (A,C,E,F) [HE2] <i>Wachauer</i> (A)	Herbstliches Risotto (I,J) <i>Asmonte</i> (J) <i>Selleriesalat</i> (C,F,I)	Wiener Suppentopf (A,C,E,F) [HE2] <i>Wachauer</i> (A)	Wiener Suppentopf (A,C,E,F) [HE2] <i>Wachauer</i> (A)	BK-Gemüseeeintopf (A,C,I,J) <i>Entrindetes Weißbrot</i> (A,J,M)
Herbstfest 30.09.	Osttiroler Weißwurst (F,I) <i>Süßer Senf</i> (F,I) <i>Laugengebäck</i> (A)	Mehlmus (A,J) <i>Kakao und zerlassene Butter</i>	LVK-Wurstsalat (I,J,M) <i>Bio-Bauernbrot</i> (A)	Osttiroler Weißwurst (F,I) <i>Süßer Senf</i> (F,I) <i>Laugengebäck</i> (A)	BK-Weißwurst (F,I,M) <i>Senfsauce</i> (A,C,F,I) <i>BK-Brot</i> (A,E,J)
Donnerstag 01.10.	Lothringer Lauch-Zwiebelkuchen (A,E,J) <i>Knoblauchdip</i> (J)	Gerstleintopf (A,C,J) <i>Schwarzbrot</i> (A)	Gerstleintopf (A,C,J) <i>Schwarzbrot</i> (A)	Lothringer Lauch-Zwiebelkuchen (A,E,J) <i>Knoblauchdip</i> (J)	Gemüsepudding (A,C,E,J) <i>BK-Sauce</i> (A,I,J)
Freitag 02.10.	Geröstete Polenta (A,J) <i>Buttermilch</i> (J)	Süße Dalken (A,E,J) <i>hausgemachter Röster</i>	Polenta „Natur“ (A,J) <i>Buttermilch</i> (J)	Geröstete Polenta (A,J) <i>Buttermilch</i> (J)	Polenta „Natur“ (A,J) <i>Buttermilch</i> (J)
Samstag 03.10.	Salat mit Hühnerbruststreifen (A,C,D,J,M) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	Gebackenes Gemüse (A,E,J,M) <i>Erdäpfelsalat</i> (F,I)	Salat mit Hühnerbruststreifen (A,C,D,J,M) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	Salat mit Hühnerbruststreifen (A,C,D,J,M) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	Geflügel Haschée (C,I) <i>Natursauce</i> (C,I) <i>Püree</i> (A,J)
Sonntag 04.10.	Milchreis (J) <i>Zimtzucker</i>	Cremepolenta (A,J) <i>Schwammerlsauce</i> (A,I,J) <i>Salat</i> (F,I,J)	Milchreis (J) <i>Zimtzucker</i>	Milchreis (J) <i>Zimt</i>	BK-Milchreis (J) <i>Zimtzucker</i>
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, HE5: Geflügel: 100% AT, HE7: Milch: 100% AT/OT, HE8: Molkereiprodukte: 100% AT, HE9: Eier: 100% AT