



WPH LIENZ

MITTAG SPEISEPLAN von 12.10. bis 18.10.2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 12.10.	Minestrone (A,C,E) Schwammerl-Risotto (I,J) Parmesansauce (A,I,J) Herbstsalat (F,I) Weichseldessert (I,J)	Minestrone (A,C,E) Kartoffelgratin (A,J) Karottensauce (A,J) Herbstsalat (F,I) Weichseldessert (I,J)	LVK-Minestrone (C,J) Kartoffelgratin (A,J) Karottensauce (A,J) Herbstsalat (F,I) Beerencocktail (I,J)	Minestrone (A,C,E) Schwammerl-Risotto (I,J) Parmesansauce (A,I,J) Herbstsalat (F,I) DB-Weichseldessert (I,J)	BK-Minestrone (A,C,E) Schwammerlauflauf (A,E,J,M) BK-Karottensauce (A,J) BK-Salat (C,I,J) BK-Weichseldessert (J)
Dienstag 13.10.	Farfelesuppe (A,C,E,F,J) Hühner Geschnetzeltes mit Asiagemüse (C,K) [HE5] cremiger Weizen (A,C,J) Grießflammerie mit Fruchtmark (A,J)	Farfelesuppe (A,C,E,F,J) Gemüselasagne (A,C,E,J) Basilikumsauce (J) Salat (F,I,J) Grießflammerie mit Fruchtmark (A,J)	Farfelesuppe (A,C,E,F,J) Hühnergeschnetzeltes mit Gemüse (A,C,I,J) [HE5] cremiger Weizen (A,C,J) Grießflammerie mit Fruchtmark (A,J)	Farfelesuppe (A,C,E,F,J) Hühner Geschnetzeltes mit Asiagemüse (C,K) [HE5] cremiger Weizen (A,C,J) DB-Grießflammerie (A,J)	BK-Farfelesuppe (A,E,J) Geflügel Haschée (C,I) [HE5] Currysauce (K) Kartoffelpüree (A,J) BK-Asia Gemüse (A,J) BK-Grießflammerie (A,J)
Mittwoch 14.10. Streuselkuchen	Buchstabensuppe (A,C,E,F) Spinatknödel (A,E,J,M) Tomatenbutter (J) Reibkäse (J) Mais-Paprikasalat (F,I) Zimtjoghurt (J)	Buchstabensuppe (A,C,E,F) Gebackene Champignons (A,E,J,M) Butterkartoffel (J) Sauce Tartare (C,D,E,F,I,J,M) Zimtjoghurt (J)	Buchstabensuppe (A,C,E,F) LVK-Spinatknödel (A,E,J,M) Tomatenbutter (J) Reibkäse (J) LVK-Salat (F,I,J)	Buchstabensuppe (A,C,E,F) Spinatknödel (A,E,J,M) Tomatenbutter (J) Reibkäse (J) Mais-Paprikasalat (F,I) DB-Zimtjoghurt (J)	BK-Rahmsuppe (C,F,I,J) BK-Pikante Topfenlaibchen (A,E,J,M) Kürbissauce (A,K) BK-Salat (C,I,J) BK-Zimtjoghurt (J)
Donnerstag 15.10.	Zucchini cremesuppe (A,J) Schweinesteak [HE1] Sauce „Bauernart“ (C,I,J) Kartoffelpüree (A,J) Gemüseallerlei (C,J) Stracciatella Creme (J)	Zucchini cremesuppe (A,J) Rustikale Käsespätzle (A,E,J) Röstzwiebel (A) Chinakohlsalat (F,I,J) Stracciatella Creme (J)	Zucchini cremesuppe (A,J) Schweinesteak (C,I) [HE1] LVK-Sauce „Bauernart“ (C,I) Kartoffelpüree (A,J) Gemüseallerlei (C,J) Stracciatella Creme (J)	Zucchini cremesuppe (A,J) Schweinesteak [HE1] Sauce „Bauernart“ (C,I,J) Kartoffelpüree (A,J) Gemüseallerlei (C,J) DB-Vanillecreme (J)	BK-Zucchini suppe (J) BK-Schweinesteak (C,I) [HE1] Natursauce (C,I) Kartoffelpüree (A,J) BK-Karotten (A,J) [HE7] Vanillecreme (J)
Freitag 16.10.	Linsensuppe (A,C,F,J) Apfelstrudel (A,I,J,K,M) Vanillesauce (J) Preiselbeerkompott	Linsensuppe (A,C,F,J) Kartoffellaibchen (A,C,E,J) Gemüseragout (A,C,J) Preiselbeerkompott	Cremesuppe (C,J) Apfelstrudel (A,I,J,K,M) Vanillesauce (J) Preiselbeerkompott	Linsensuppe (A,C,F,J) DB-Apfelstrudel (A,E,J,K,M) DB-Vanillesauce (J) DB-Preiselbeeren	BK-Linsensuppe (A,C,F) BK-Reisaufbau (A,E,J) Vanillesauce (J) BK-Preiselbeermus
Samstag 17.10.	Selleriesuppe (A,C,J) Gebackenes Fischfilet (A,E,H,J,M) [HE9] Mayonnaise Salat (E,F,I,J) Obst der Saison	Selleriesuppe (A,C,J) Apfelknödel (A,E,J,M) zerlassene Butter (J) Zimtzucker Obst der Saison	Selleriesuppe (A,C,J) Gebratenes Fischfilet (H) Weißweinsauce (A,I,J) Petersilkkartoffel (J) Blattspinat (A,J) Gemischtes LVK-Kompott	Selleriesuppe (A,C,J) Gebackenes Fischfilet (A,E,H,J,M) [HE9] Mayonnaise Salat (E,F,I,J) Obst der Saison	Selleriesuppe (A,C,J) Fischpudding (E,H,J) [HE9] Weißweinsauce (A,I,J) Kartoffelpüree (A,J) Cremespinat (A,J) Fruchtms
Sonntag 18.10. Sacher-Schnitte	Grießnockerlsuppe (A,C,E,F,J) Wildragout in Wacholdersauce (C,I) [HE6] Serviettenschnitte (A,E,J,M) Rotkraut (I,J,K)	Grießnockerlsuppe (A,C,E,F,J) Gefüllter Kohlrabi (A,C,J) Grüne Sauce (A,I,J) Kartoffelpüree (A,J)	Grießnockerlsuppe (A,C,E,F,J) LVK-Wildragout (C,I) [HE6] LVK-Semmelknödel (A,E,J,M) Selleriegemüse (C,J)	Grießnockerlsuppe (A,C,E,F,J) Wildragout in Wacholdersauce (C,I) [HE6] Serviettenschnitte (A,E,J,M) Rotkraut (I,J,K)	BK-Grießsuppe (A,E,J) [HE9] Haschée vom Wild (A,I) [HE6] Wacholdersauce (A,I,J) Kartoffelpüree (A,J) BK-Gemüse (A,J)



WPH LIENZ ABEND SPEISEPLAN von 12.10. bis 18.10.2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 12.10.	Bio Nudeln nach Art des Hauses ^(A,E,I,J,K) <i>Selleriesalat</i> ^(C,F,I)	Käse Aufschnitt ^(J) <i>Kornspitz</i> ^(A,D,K,M)	Bio Nudeln nach Art des Hauses ^(A,E,I,J,K) <i>Selleriesalat</i> ^(C,F,I)	Bio Nudeln nach Art des Hauses ^(A,E,I,J,K) <i>Selleriesalat</i> ^(C,F,I)	BK-Nudelauflauf ^(A,E,J) <i>BK-Gemüsesauce</i> ^(A,C,I,J) <i>BK-Selleriesalat</i> ^(C,I,J)
Dienstag 13.10.	Mohn-Schupfnudel ^(A,E,J) <i>Fruchtmus</i>	Röstkartoffeln ^(J) <i>Eingem. Gemüse</i> ^(A,C,J)	Süßer Kartoffelaufbau ^(A,E,J,K) <i>Fruchtmus</i>	Mohn-Schupfnudel ^(A,E,J) <i>DB-Fruchtmus</i>	BK-Süßer Kartoffelaufbau ^(A,E,J,K) <i>Vanillesauce</i> ^(J) <i>Fruchtmus</i>
Mittwoch 14.10.	Aufstrich Variation ^{(A,J) [HE8]} <i>Antipasti Garnitur</i> <i>Schwarzbrot</i> ^(A)	Kräuteromelette ^{(E,J) [HE9]} <i>Salzkartoffeln</i> ^(J)	LVK-Aufstriche ^(A,J) <i>LVK-Garnitur</i> ^(E,I) <i>Schwarzbrot</i> ^(A)	Aufstrich Variation ^{(A,J) [HE8]} <i>Antipasti Garnitur</i> <i>Schwarzbrot</i> ^(A)	Aufstrich Variation ^{(A,J) [HE8]} <i>BK-Garnitur</i> <i>BK-Brot</i> ^(A,E,J)
Donnerstag 15.10.	Kartoffelgnocchi ^(A,E,J) <i>Pikantes Sugo</i> ^(C,J)	Erdäpfel-Paprikaragout ^(A,J) <i>Wachauer</i> ^(A)	Kartoffelgnocchi ^(A,E,J) <i>Pikantes Sugo</i> ^(C,J)	Kartoffelgnocchi ^(A,E,J) <i>Pikantes Sugo</i> ^(C,J)	Kartoffelflan ^(A,E,J) <i>BK-Gemüsesugo</i> ^(C)
Freitag 16.10.	Geröstete Polenta ^(A,J) <i>Buttermilch</i> ^(J)	Geröstete Polenta ^(A,J) <i>Buttermilch</i> ^(J)	Polenta „Natur“ ^(A,J) <i>Buttermilch</i> ^(J)	Geröstete Polenta ^(A,J) <i>Buttermilch</i> ^(J)	Weiche Polenta ^(A,J) <i>Buttermilch</i> ^(J)
Samstag 17.10.	Brokkoligratin ^(A,J) <i>Knoblauchsauce</i> ^(A,I,J)	In Ei gebackener Brie ^(A,E,J) <i>Zitronendip</i> ^(C,D,J,M) <i>Salatgarnitur</i> ^(F,I)	Brokkoligratin ^(A,J) <i>LVK-Rahmsauce</i> ^(A,I,J)	Brokkoligratin ^(A,J) <i>Knoblauchsauce</i> ^(A,I,J)	BK-Brokkoliaufbau ^(A,E,J,M) <i>Knoblauchsauce</i> ^(A,I,J)
Sonntag 18.10.	Schinkenröllchen mit Kräutergervais ^{(F,J) [HE8]} <i>bunte Linsen</i> ^(A,C,F,I) <i>Gebäck</i> ^(A,D,K,M)	Pikante Palatschinken ^(A,E,J) <i>Rahmgemüse</i> ^(A,C,J)	Schinkenröllchen mit Kräutergervais ^{(F,J) [HE8]} <i>LVK-Garnitur</i> ^(E,I) <i>Gebäck</i> ^{(A,D,K,M) >}	Schinkenröllchen mit Kräutergervais ^{(F,J) [HE8]} <i>bunte Linsen</i> ^(A,C,F,I) <i>Gebäck</i> ^(A,D,K,M)	Schinkenmus ^(J) <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, HE5: Geflügel: 100% AT, HE6: Wild: 100% AT, HE7: Milch: 100% AT/OT, HE8: Molkereiprodukte:

100% AT, HE9: Eier: 100% AT