



WPH LIENZ

MITTAG SPEISEPLAN von 19.10. bis 25.10.2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 19.10.	Tomatencremesuppe (A,J) BIO Nudel Carbonara (A,E,I,J) Bunter Salat (I) Fruchtjoghurt (J)	Tomatencremesuppe (A,J) Bergkäse Soufflé (A,E,J,M) Krensaucе (A,I,J,M) Rohren Bunter Salat (I) Fruchtjoghurt (J)	Tomatencremesuppe (A,J) BIO Nudel (A,E,J) LVK-Schinkensauce (A,I,J) Bunter Salat (I) Fruchtjoghurt (J)	Tomatencremesuppe (A,J) BIO Nudel Carbonara (A,E,I,J) [HE9] Bunter Salat (I) DB-Fruchtjoghurt (J)	BK-Tomatensuppe (A,J) BK-Nudelaufauf (A,E,J) [HE9] Rahmsauce (A,I,J) Schinkenhaschée (A,C,I,J) BK-Salat (C,I,J) Fruchtjoghurt (J)
Dienstag 20.10.	Karfiol-Cremesuppe (A,C,J) Osttiroler Wildhendl [HE5] Rosmarinsafterl (C,I) Süßkartoffelstampf (A,J) Gemüseallerlei (C,J) Vanillecreme (J)	Karfiol-Cremesuppe (A,C,J) Apfel-Polenta Auflauf (A,E,I,J) Sauerkirschragout Vanillecreme (J)	LVK-Cremesuppe (A,C,J) Osttiroler Wildhendl [HE5] Rosmarinsafterl (C,I) Süßkartoffelstampf (A,J) LVK-Gemüseallerlei (C,J) Vanillecreme (J)	Karfiol-Cremesuppe (A,C,J) Osttiroler Wildhendl [HE5] Rosmarinsafterl (C,I) Süßkartoffelstampf (A,J) Gemüseallerlei (C,J) DB-Vanillecreme (J)	BK-Karfiol-Cremesuppe (A,C,J) BK-Osttiroler Hendl (C) [HE5] Rosmarinsafterl (C,I) Süßkartoffelstampf (A,J) BK-Sellerie (A,J) Vanillecreme (J)
Mittwoch 21.10. Buttermilch Kuchen	Gelbe Karottensuppe (A,J) Käsespätzle (A,E,J) Röstzwiebel (A) Grüner Salat (F,I) Schneenockerl (E)	Gelbe Karottensuppe (A,J) Kürbisknödel (A,E,J,M) Glacierte Trauben (J) Grüner Salat (F,I) Schneenockerl (E)	Gelbe Karottensuppe (A,J) LVK-Käsespätzle (A,C,E,J) LVK-Salat (F,I,J) Schneenockerl (E)	Gelbe Karottensuppe (A,J) Käsespätzle (A,E,J) Röstzwiebel (A) Grüner Salat (F,I) Schneenockerl (E)	BK-Gelbe Karottensuppe (A,J) BK-Spätzle (A,E,J) BK-Käsesauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J) Schneenockerl (E)
Donnerstag 22.10.	Nudelsuppe (A,C,E,F) Reisfleisch (A,J) [HE1] Chinakohlsalat (F,I) Nougatcreme (J,K)	Nudelsuppe (A,C,E,F) Ofenkartoffel Brie-Paprika Aufstrich (J) Schmorgemüse, Salat (F,I) Nougatcreme (J,K)	Nudelsuppe (A,C,E,F) LVK-Reisfleisch (C,J) [HE1] Kümmelsauce (C,I) Grüner Salat (F,I) Nougatcreme (J,K)	Nudelsuppe (A,C,E,F) Reisfleisch (A,J) [HE1] Chinakohlsalat (F,I) DB-Creme (J)	BK-Bärlauchcremesuppe (A,J) BK-Reisfleisch (A,E,J) [HE1] BK-Paprikasauce (A,J) BK-Salat (C,I,J) BK-Nougatcreme (J,K)
Freitag 23.10.	Gemüsecremesuppe (C,J) Gebackener Karfiol (A,C,D,E,F,I,J,M) Sauce Tartare (C,D,E,F,I,J,M) Petersilkartoffel (J) Marinierter Fruchtcocktail	Gemüsecremesuppe (C,J) Zucchini nockerln (A,E,J,M) Kräutersauce (A,I,J) Petersilkartoffel (J) Marinierter Fruchtcocktail	Gemüsecremesuppe (C,J) Zucchini nockerln (A,E,J,M) Kräutersauce (A,I,J) Petersilkartoffel (J) Marinierter Fruchtcocktail	Gemüsecremesuppe (C,J) Gebackener Karfiol (A,C,D,E,F,I,J,M) Sauce Tartare (C,D,E,F,I,J,M) Petersilkartoffel (J) DB-Fruchtsalat	BK-Gemüsecremesuppe (C,J) BK-Zucchini nockerln (A,E,J,M) BK-Kräutersauce (A,I,J) Kartoffelpüree (A,J) Fruchtms
Samstag 24.10.	Kressecremesuppe (A,C,J) Hascheeknödel (A,E,J) [HE1] Gedünstetes Weißkraut (C,I,J) Grantenschleck (J)	Kressecremesuppe (A,C,J) Gefülltes Gemüse (A,C,E,J,M) Tomatensauce (J) Kartoffelpüree (A,J) Grantenschleck (J)	Kressecremesuppe (A,C,J) Gefülltes Gemüse (A,C,E,J,M) Tomatensauce (J) Kartoffelpüree (A,J) Grantenschleck (J)	Kressecremesuppe (A,C,J) Hascheeknödel (A,E,J) [HE1] Gedünstetes Weißkraut (C,I,J) DB-Grantenschleck (J)	BK-Kressecremesuppe (A,C,J) Gemüseflan (A,C,E,J,M) BK-Tomatensauce (J) Kartoffelpüree (A,J) BK-Grantenschleck (J)
Sonntag 25.10. Biskuit Roulade	Eierstichsuppe (C,E,J) Zwiebel-Rindschnitzel (A,C,I) [HE2] Röstinchen Bunte Karotten (J)	Eierstichsuppe (C,E,J) Serviettenschnitte mit Schwammerlagout (A,E,I,J,M) Herbstsalat (F,I)	Eierstichsuppe (C,E,J) LVK-Rindschnitzel (A,C,I) [HE2] Rotweinsauce (C,I) Röstinchen Bunte Karotten (J)	Eierstichsuppe (C,E,J) Zwiebel-Rindschnitzel (A,C,I) [HE2] Röstinchen Bunte Karotten (J)	BK-Eiflaumsuppe (A,E,J) Haschée vom Rind (C,I) [HE2] Rotweinsauce (C,I) Kartoffelpüree (A,J) BK-Karotten (A,J)

WPH LIENZ ABEND SPEISEPLAN von 19.10. bis 25.10.2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 19.10.	Gemüse Eintopf mit Fleischeinlage (A,C,F,J) <i>Schwarzbrot</i> (A)	Graukäse „sauer“ (I,J) <i>Schwarzbrot</i> (A)	Pikanter LVK-Eintopf mit Fleischeinlage (A,C,I,J) <i>Schwarzbrot</i> (A)	Gemüse Eintopf mit Fleischeinlage (A,C,F,J) <i>Schwarzbrot</i> (A)	BK-Gemüse Eintopf (A,C,I,J) <i>Entrindetes Schwarzbrot</i> (A)
Dienstag 20.10.	Kartoffelriebl (A,E,J) <i>Apfelmus</i>	Teigtaschen (A,E,J) <i>zerlassene Butter</i> (J) <i>Reibkäse</i> (J)	Kartoffelriebl (A,E,J) <i>Apfelmus</i>	Kartoffelriebl (A,E,J) <i>DB-Apfelmus</i>	BK-Süßer Kartoffelaufbau (A,E,J,K) <i>Vanillesauce</i> (J) <i>Apfelmus</i>
Mittwoch 21.10.	Sulzensalat (F,I) <i>Weißbrot</i> (A,M)	Milchreis (J) <i>Kakaopulver</i>	Milchreis (J) <i>Kakaopulver</i>	Sulzensalat (F,I) <i>Weißbrot</i> (A,M)	BK-Sulzensalat (C,E,F,I,J) <i>BK-Brot</i> (A,E,J)
Donnerstag 22.10.	Geröstete Knödel (A,E,J,M) [HE9] <i>Gekochter Salat</i> (C,F,I)	Gratinierter Mozzarellatoast (A,J,M) <i>Kräuterpesto</i> (J,K) <i>Salatgarnitur</i> (F,I)	LVK-Knödel mit Ei (A,E,J,M) [HE7,HE9] <i>Gekochter LVK-Salat</i> (C)	Geröstete Knödel (A,E,J,M) [HE9] <i>Gekochter Salat</i> (C,F,I)	Kartoffelflan (A,E,J) <i>BK-Kräutersauce</i> (A,I,J) <i>Rührei</i> (E,J)
Freitag 23.10.	Gemüsenudeln (A,C,E,J) <i>Rohnensalat</i> (I)	Schupfnudeln mit Haselnusskraut (A,E,I,J,K) <i>Kräutersauce</i> (A,I,J)	Gemüsenudeln (A,C,E,J) <i>Rohnensalat</i> (I)	Gemüsenudeln (A,C,E,J) <i>Rohnensalat</i> (I)	Gemüse-Nudelflan (A,E,J) <i>Rahmsauce</i> (A,I,J) <i>BK-Rohnensalat</i> (I)
Samstag 24.10.	Frankfurter (J) <i>Gulaschsaft</i> (A,I) <i>Semmel</i> (A)	Süße Dinkelpalatschinken (A,E,J) <i>Geröstete Mandeln</i> (K)	Geflügelwurst (A,J) <i>Natursaft</i> (C,I) <i>Selleriepüree</i> (A,C,J)	Frankfurter (J) <i>Gulaschsaft</i> (A,I) <i>Semmel</i> (A)	BK-Frankfurter (F,J) <i>Gulaschsaft</i> (A,I) <i>Selleriepüree</i> (A,C,J)
Sonntag 25.10.	Variation von Räucherfischen (H,I,J) <i>Rustikaler Gurkensalat</i> (I,J) <i>Hausgemachtes Brot</i> (A)	„Nikolsdorfer“ Heurige Pellkartoffel <i>Kräutertopfen</i> (C,D,J,M)	„Nikolsdorfer“ Heurige Pellkartoffel <i>Kräutertopfen</i> (C,D,J,M)	Variation von Räucherfischen (H,I,J) <i>Rustikaler Gurkensalat</i> (I,J) <i>Hausgemachtes Brot</i> (A)	Räucherfischmus (H,I,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, HE3: Kalb: 100% AT, HE5: Geflügel: 100% AT, HE7: Milch: 100% AT/OT, HE8: Molkereiprodukte:

100% AT, HE9: Eier: 100% AT