



WPH LIENZ

MITTAG SPEISEPLAN von 26.10. bis 01.11. 2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiiige Kost
National-Feiertag 26.10.	Eierschwammerlsuppe (A,I,J) Putenragout (A,C,I,J) [HE5] Risibisi (J)	Eierschwammerlsuppe (A,I,J) Rotes Erdäpfel-Linsencurry (A,C,F,I,K) Risibisi (J)	LVK-Cremesuppe (C,J) Putenragout (A,C,I,J) [HE5] LVK-Gemüsereis (C,I,J)	Eierschwammerlsuppe (A,I,J) Putenragout (A,C,I,J) [HE5] Risibisi (J)	BK-Eierschwammerlsuppe (A,J) Putenhaschée (C,I) [HE5] Rahmsauce (C,I,J) Kartoffelpüree (A,J) BK-Erbisen (A,J)
Dienstag 27.10.	Paprikacremesuppe (I,J,K) Gemüsefleckerl mit Schinken (A,C,E,J) Gekochter Karottensalat (I) Pfirsichmus	Paprikacremesuppe (I,J,K) Kartoffelgratin (A,J) Kürbissauce (A,K) Gekochter Karottensalat (I) Pfirsichmus	Haferflockensuppe (C,E,F,J) Kartoffelgratin (A,J) Kürbissauce (A,K) Gekochter Karottensalat (I) Pfirsichmus	Paprikacremesuppe (I,J,K) Gemüsefleckerl mit Schinken (A,C,E,J) Gekochter Karottensalat (I) Pfirsichmus	BK-Paprikacremesuppe (I,J,K) Nudelflan (A,C,E,J) BK-Kürbissauce (A,K) BK-Karottensalat (I) Pfirsichmus
Mittwoch 28.10. Kürbis-Kuchen	Rindsuppe (C,F) Pinzgauer Kasknödel (A,E,J,M) Salatteller (F,I) Grießflammerie (A,I,J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) Gemüseplatte (C,J) Kräutersauce (A,I,J) Petersilkkartoffel (J) Weiches Ei (E) Grießflammerie (A,I,J)	Rindsuppe (C,F) LVK-Kasknödel (A,E,J,M) Salatteller (F,I) Grießflammerie (A,I,J)	Rindsuppe (C,F) Pinzgauer Kasknödel (A,E,J,M) Salatteller (F,I) DB-Grießflammerie (A,I,J)	Cremesuppe (C,J) BK-Kasknödelauflauf (A,E,J,M) BK-Kräutersauce (A,I,J) BK-Salat (C,I,J) BK-Grießflammerie (A,I,J)
Donnerstag 29.10.	Pastinakensuppe (A,J) Chili con Carne [HE2] Maisbrötchen (A) Vital-Fruchtsalat (A,K)	Pastinakensuppe (A,J) Süßer Hirseauflauf (A,E,J) Himbeermark Vital-Fruchtsalat (A,K)	Pastinakensuppe (A,J) Süßer Hirseauflauf (A,E,J) Himbeermark Vital-Fruchtsalat (A,K)	Pastinakensuppe (A,J) Chili con Carne [HE2] Maisbrötchen (A) Vital-Fruchtsalat (A,K)	BK-Pastinakensuppe (A,J) BK-Hirseauflauf (A,E,J) Vanillesauce (J) Himbeermark Fruchtmus
Freitag 30.10.	Gemüsepüreesuppe (A,C,J) Ziachkiachln (A,E,J) Vanillesauce (J) Preiselbeeren Birne	Gemüsepüreesuppe (A,C,J) Bandnudeln (A,E,J) Pestosauce (A,I,J,K) Tomaten Gemüse Birne	Gemüsepüreesuppe (A,C,J) Bandnudeln (A,E,J) Pestosauce (A,I,J,K) Tomaten Gemüse Birnenkompott (J,K)	Gemüsepüreesuppe (A,C,J) Ziachkiachln (A,E,J) DB-Vanillesauce (J) Preiselbeeren Birne	BK-Wurzelpüreesuppe (C,J) Topfenknödel (A,E,J,M) Vanillesauce (J) Birnenmus
Samstag 31.10.	Spinatcremesuppe (J) Kartoffellaibchen (A,C,E,J) Rahm-Kohlrabi (A,J) Schwarzbeerkompott	Spinatcremesuppe (J) Gemüsekuchen (A,C,E,J) Kräutersauce (A,I,J) Schwarzbeerkompott	Spinatcremesuppe (J) Kartoffellaibchen (A,C,E,J) Cremiges Gemüse (A,C,J) LVK-Dessert (A,E,I,J,M)	Spinatcremesuppe (J) Kartoffellaibchen (A,C,E,J) [HE9] Rahm-Kohlrabi (A,J) DB-Beerencocktail	BK-Spinatcremesuppe (J) BK-Kartoffelaufbau (E,J) BK-Sauce (A,I,J) BK-Gemüse (A,J) BK-Beerencreme (J)
Sonntag 01.11. Sonntags-Schnitte	Milzschnittensuppe (A,C,E,F,J,M) Knusprige Hühnerkeule [HE5] rote Paprikasauce (A,J,K) Gemüsebandnudeln (A,C,E,J)	Pofesen-Suppe (A,C,E,F,J,M) Klassische Krautroulade (A,C,J) rote Paprikasauce (A,J,K) Kartoffelpüree (A,J)	Pofesen-Suppe (A,C,E,F,J,M) Knusprige Hühnerkeule [HE5] Rahmsauce (C,I,J) Gemüsebandnudeln (A,C,E,J)	Milzschnittensuppe (A,C,E,F,J,M) Knusprige Hühnerkeule [HE5] rote Paprikasauce (A,J,K) Gemüsebandnudeln (A,C,E,J)	BK-Grießsuppe (A,E,J) Fleischgugelhupf (A,E,J) [HE8,HE9] BK-Paprikasauce (A,J) Kartoffelpüree (A,J) BK-Gemüse (A,J)



WPH LIENZ ABEND SPEISEPLAN von 26.10. bis 01.11.2026



	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breieige Kost
Montag 26.10.	Kartoffelsauce mit Fleischkäse (A,C,J,M) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	Weizen-Gemüsegröstl (A,C,J) <i>Spiegelei</i> (E)	LVK-Kartoffelsauce mit Fleischkäse (A,C,J,M) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	Kartoffelsauce mit Fleischkäse (A,C,J,M) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	BK-Kartoffelcremesuppe (A,J) <i>Fleischkäse-Haschée</i> (C,I,M) <i>Entrindetes Weißbrot</i> (A,J,M)
Dienstag 27.10.	Süße Dalken (A,E,J) <i>hausgemachter Röster</i>	Französischer Eiersalat (E,F,I,J) <i>Baguette</i> (A)	Süße Dalken (A,E,J) <i>hausgemachter Röster</i>	Süßer DB-Auflauf (A,E,J) <i>hausgemachter Röster</i>	BK-Topfenaufbau (A,E,J) I <i>hausgemachter Röster</i>
Mittwoch 28.10.	Schweizer Wurstsalat (E,F,I,J,M) [HE8,HE9] <i>Schwarzbrot</i> (A)	Birnen Auflauf (A,E,J) <i>Zimt-Vanillesauce</i> (J)	LVK-Wurstsalat (I,J,M) <i>Schwarzbrot</i> (A)	Schweizer Wurstsalat (E,F,I,J,M) [HE8,HE9] <i>Schwarzbrot</i> (A)	BK-Wurstsalat (F,I,M) <i>BK-Brot</i> (A,E,J) [HE9]
Donnerstag 29.10.	Blätterteig Strudel (A,C,E,J) <i>Knoblauchsauce</i> (A,I,J) <i>Selleriesalat</i> (C,F,I)	Überbackener Toast (A,C,J,M) <i>Selleriesalat</i> (C,F,I)	Überbackener Toast (A,C,J,M) <i>Selleriesalat</i> (C,F,I)	Blätterteig Strudel (A,C,E,J) <i>Knoblauchsauce</i> (A,I,J) <i>Selleriesalat</i> (C,F,I)	Weiche Toastschnitte (A,C,E,J,M) <i>Knoblauchsauce</i> (A,I,J) <i>BK-Selleriesalat</i> (C,I,J)
Freitag 30.10.	Bio Penne mit Pilzrahmsauce und Lauch (A,E,I,J)	Marinierter Frischkäse (I,J,K) <i>Pikante Garnitur</i> (E,I) <i>Gebäck</i> (A,D,K,M)	Marinierter Frischkäse (I,J,K) <i>Pikante Garnitur</i> (E,I) <i>Gebäck</i> (A,D,K)	Bio Penne mit Pilzrahmsauce und Lauch (A,E,I,J)	Nudelflan (A,C,E,J) <i>BK-Schwammerlsauce</i> (A,I,J)
Samstag 31.10.	Polentapizza (A,J) <i>Gekochter Salat</i> (C,F,I)	Kartoffelrösti (A,E,J,M) <i>Letscho</i> (J)	Polentapizza (A,J) <i>Gekochter Salat</i> (C,F,I)	Polentapizza (A,J) <i>Gekochter Salat</i> (C,F,I)	Weiche Polenta (A,J) <i>BK-Käsesauce</i> (A,I,J) <i>BK-Salat</i> (C,I,J)
Sonntag 01.11.	Gemüse-Mayonnaise (C,E,F,I,J) <i>Gefülltes Ei</i> (E,F,J) <i>Baguette</i> (A)	Milchreis (J) <i>Kakao und zerlassene Butter</i>	Milchreis (J) <i>Kakao und zerlassene Butter</i>	DB-Milchreis (J) <i>Kakao und zerlassene Butter</i>	BK-Milchreis (J) <i>Kakao und zerlassene Butter</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: HE2: Rind: 100% AT, HE5: Geflügel: 100% AT, HE7: Milch: 100% AT/OT, HE8: Molkereiprodukte: 100% AT, HE9: Eier: 100% AT