WPH LIENZ MITTAG SPEISEPLAN von 09.11. bis 15.11.2026

	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 09.11.	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) **Geb. Gemüse** (A,C,D,E,F,I,J,M) Sauce Tartare (C,D,E,F,I,J,M) Kräuterkartoffeln (J) Kaffeejoghurt (J)	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) **Teigtaschen** (A,E,J) Käsesauce (A,I,J) Frühlingssalat (F,I) Kaffeejoghurt(J)	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) **Teigtaschen** (A,E,J) Käsesauce (A,I,J) LVK-Salat (F,I,J) Vanillejoghurt (J)	Legierte Grießsuppe (A,C,E,J) **Geb. Gemüse** (A,C,D,E,F,I,J,M) Sauce Tartare (C,D,E,F,I,J,M) Kräuterkartoffeln (J) DB-Kaffeejoghurt (J)	BK-Grießsuppe (A,E,J) **Karfiolflan** (A,E,J,M) Grüne Sauce (A,I,J) Kartoffelpüree (A,J) BK-Kaffeejoghurt (J)
Dienstag 10.11.	Kohlrabisuppe (A,J,M) **Faschierte Laibchen** (A,E,F,J,M) HE1,HE9] Gurkerlsauce (C,F,I) Kräuterreis (J) Eierlikörcreme (J)	Kohlrabisuppe (A,J,M) **Gemüsekuchen** (A,C,E,J) Apfel-Curry Dip (J) Eierlikörcreme (J)	LVK-Cremesuppe (C,J) **LVK-Faschierte Laibchen** (A,E,J,M) [HE1,HE9] Natursaft (C,I) Kräuterreis (J) Eierlikörcreme (J)	Kohlrabisuppe (A,J,M) **Faschierte Laibchen** (A,E,F,J,M) [HE1,HE9] Gurkerlsauce (C,F,I) Kräuterreis (J) DB-Vanillecreme (J)	BK-Kohlrabicremesuppe (J) **BK-Faschiertes** (A,E,J,M) [HE1,HE9] Gurkerlsauce (C,F,I) BK-Reisflan (E,J) BK-Eierlikörcreme (I,J)
Mittwoch 11.11. Mohnkuchen	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) **Kürbisknödel** (A,E,J,M) Basilikum Butter (J,K) Mozzarella (J) Bunter Salat (I) Erdbeer-Bananenmilch (J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) **BIO Hörnchen** (A,E,J) Gemüsesugo (C,J) Bunter Salat (I) Erdbeer-Bananenmilch (J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) **Gemüseknödel** (A,C,E,J,M) Basilikum Butter (J,K)) Mozzarella (J) LVK-Salat (F,I,J) Erdbeer-Bananenmilch (J)	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) **Kürbisknödel** (A,E,J,M) Basilikum Butter (J,K) Mozzarella (J) Bunter Salat (I) DB-Erdbeermilch (J)	BK-Haferflockensuppe (C,E,F,J) **BK-Kürbisnockerl** (A,E,J,M) Basilikumrahmsauce (A,I,J) BK-Salat (C,F,I,J) BK-Erdbeermilch (J)
Donnerstag 12.11.	Rahmsuppe (A,C,F,I,J) **Putengulasch** (A,I) [HE5] Karottenscheiben (J) Spätzle (A,E) Schokoladencreme (J)	Rahmsuppe (A,C,F,I,J) **Kartoffelstrudel** (A,E,J) Cremiges Wurzelgemüse (A,C,J) Schokoladencreme (J)	Rahmsuppe (A,C,F,I,J) **LVK-Putenragout** (A,I,J) [HE5] Karottenscheiben (J) Spätzle (A,E) Schokoladencreme (J)	Rahmsuppe (A,C,F,I,J) **Putengulasch** (A,I) [HE5] Karottenscheiben (J) Spätzle (A,E) DB-Schokocreme (J)	BK-Rahmsuppe (C,F,I,J) **BK-Putengulasch** (A,I) [HE5] Kartoffelpüree (A,J) BK-Brokkoli (A,J) BK-Schokocreme (J)
Freitag 13.11.	Eintropfsuppe (A,C,E,F,J) **Topfenauflauf** (A,E,J) Marillenröster Birnenkompott (J,K)	Eintropfsuppe (A,C,E,F,J) **Nudelauflauf** (A,C,E,J) [Knoblauchsauce (A,I,J) Bunter Salat (F,I,J) Birnenkompott (J,K)	Eintropfsuppe (A,C,E,F,J) **Topfenauflauf** (A,E,J) Marillenröster Birnenkompott (J,K)	Eintropfsuppe (A,C,E,F,J) **DB-Topfenauflauf** (A,E,J) DB-Marillenröster DB-Birnenkompott (J,K)	BK-Eintropfsuppe (A,C,E,F,J) **BK-Topfenauflauf** (A,E,J) Marillensauce (J) Birnenmus
Samstag 14.11.	Rustikale Lauchsuppe (A,J) **Lachsschnitte** (H) [HE9] Weißweinsauce (A,I,J) Rahmpolenta (A,J) Buntes Gemüse (C) Saisonales Obst	Rustikale Lauchsuppe (A,J) **Apfelspatzen mit Zimt und Zucker** (A,E,J) Zimtzucker Saisonales Obst	LVK-Kartoffelsuppe (A,J) **Lachsschnitte** (H) [HE9] Weißweinsauce (A,I,J) Rahmpolenta (A,J) Buntes Gemüse (C) Fruchtmus	Rustikale Lauchsuppe (A,J) **Lachsschnitte** (H) [HE9] Weißweinsauce (A,I,J) Rahmpolenta (A,J) Buntes Gemüse (C) Saisonales Obst	BK-Kartoffelcremesuppe (A,J) **Fischpudding** (E,H,J) [HE9] Weißweinsauce (A,I,J) Rahmpolenta (A,J) BK-Karottengemüse (A,J) Fruchtmus
Sonntag 15.11. Weinschnitte	Frittatensuppe (A,C,E,F,J) **Osttiroler Lammragout** (A,C,I) [HE4] Röstinchen Speckbohnen (J)	Frittatensuppe (A,C,E,F,J) **Erdäpfelknödel** (A,C,E,J,M) Kräuter-Pastinaken (A,I,J)	Frittatensuppe (A,C,E,F,J) **Osttiroler Lammragout** (A,C,I) [HE4] Salzkartoffeln (J) Bunte Karotten (J)	Frittatensuppe (A,C,E,F,J) **Osttiroler Lammragout** (A,C,I) [HE4] Röstinchen Speckbohnen (J)	Cremesuppe (C,J) **BK-Lammbraten** [HE4] Biersauce (C,I) Kartoffelpüree (A,J) BK-Wurzelgemüse (A,C,J)



WPH LIENZ ABEND SPEISEPLAN von 09.11. bis 15.11.2026

	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 09.11.	**Gnocchi** (A,E,J) *Tomatenragout* (J)	**Kartoffelkuchen mit Zwiebeln** (E,J) *Saisonaler Salat* (F,I)	**Gnocchi** (A,E,J) *LVK-Tomatenragout* (J)	**Gnocchi** (A,E,J) *Tomatenragout* (J)	**BK-Kartoffelauflauf** (E,J) *BK-Tomatensauce* (J)
Dienstag 10.11.	**Wiener Suppentopf mit Huhn** (A,C,E,F) [HE2] *Kornspitz* (A,D,K,M)	**Gemüsesulze** (C,I) *Kernöl Vinaigrette* (I) *Kornspitz* (A,D,K,M)	**Wiener Suppentopf mit Huhn** (A,C,E,F) [HE2] *Kornspitz* (A,D,K,M)	**Wiener Suppentopf mit Huhn** (A,C,E,F) [HE2] *Kornspitz* (A,D,K,M)	**BK-Geflügelsuppe** (A,C,I,J) *Entrindetes Schwarzbrot* (A)
Mittwoch 11.11.	**Kartoffeleintopf mit Kichererbsen** (C,K) *Couscous* (A)	**Flaumiger Schmarren** (A,E,I,J) *Apfelmus*	**Flaumiger Schmarren** (A,E,I,J) *Apfelmus*	**Kartoffeleintopf mit Kichererbsen** (C,K) *Couscous* (A)	**Gemüseflan** (A,C,E,J,M) *Currysauce* (K)
Donnerstag 12.11.	**Bunter Käsesalat** (F,I,J,M) *Schwarzbrot* (A)	**Geröstete Polenta** (A,J) *Kaffee* (J)	**LVK-Bunter Käsesalat** (F,I,J,M) *Schwarzbrot* (A)	**Bunter Käsesalat** (F,I,J,M) *Schwarzbrot* (A)	**BK-Käseterrine** (J) *BK-Brot* (A,E,J)
Freitag 13.11.	**Nikolsdorfer Pellkartoffel** *Landfrischkäse* (J) *Buttermilch* (J)	**Griechischer Salat** (F,I,J) *mit Schafskäse* (J) *Gebäck* (A,D,K,M)	**Nikolsdorfer Pellkartoffel** *Landfrischkäse* (J) *Buttermilch* (J)	**Nikolsdorfer Pellkartoffel** *Landfrischkäse* (J) *Buttermilch* (J)	**Stampfkartoffeln** (A,J) *Cremiger Topfen* (J) *Buttermilch* (J)
Samstag 14.11.	**Cremesuppe** (C,J) *Bienenstich* (A,E,J,K)	**Grießplätzchen** (A,J) *Österkronsauce* (A,I,J,K) *Ofengemüse*	**Grießplätzchen** (A,J) *Österkronsauce* (A,I,J,K) *Ofengemüse*	**Cremesuppe** (C,J) *DB-Bienenstich* (A,E,J,K)	**Cremesuppe** (C,J) *BK-Süßer Auflauf* (A,E,J) *Vanillesauce* (J)
Sonntag 15.11.	**Rindfleischsalat** (F,I) [HE2] *Kürbiskernöl* *Gebäck* (A,D,K,M)	**Milchreis** (J) *Zimtzucker*	**Milchreis** (J) *Zimtzucker*	**Rindfleischsalat** (F,I) [HE2] *Kürbiskernöl* *Gebäck* (A,D,K,M)	**BK-Rindfleischsalat** (F,I,J) [HE2] *BK-Garnitur* *BK-Brot* (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, HE4: Lamm: 100% AT/Osttirol, HE5: Geflügel: 100% AT, HE7: Milch: 100% AT/OT, HE8: Molkereiprodukte: 100% AT, HE9: Eier: 100% AT