

WPH LIENZ MITTAG SPEISEPLAN von 16.11. bis 22.11.2026

	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 16.11.	Karotten-Ingwersuppe (A,I,J) **Bio Linsen** (A,C,F,I,J) Serviettenschnitte (A,E,J,M) Blattsalate (F,I) Pfirsichkompott	Karotten-Ingwersuppe (A,I,J) **Gemüsegröstl** (C,J) Spiegelei (E,J) Blattsalate (F,I) Pfirsichkompott	Karotten-Ingwersuppe (A,I,J) **LVK-Gemüseragout** (A,C,I,J) LVK-Semmelschnitte (A,E,J,M) Blattsalate (F,I) Pfirsichkompott	Karotten-Ingwersuppe (A,I,J) **Bio Linsen** (A,C,F,I,J) Serviettenschnitte (A,E,J,M) Blattsalate (F,I) DB-Pfirsichkompott	BK-Karottensuppe (A,J) **BK-Knödelauflauf** (A,E,J,M) BK-Bio Linsen (A,C,F,I,J) BK-Salat (C,F,I,J) Pfirsichmus
Dienstag 17.11.	Kräutersuppe (A,J,M) **Züricher Geschnetzeltes** (A,I,J) [HE1] Schupfnudel (A,E,J) Kaisergemüse (J) Zimtjoghurt (J)	Kräutersuppe (A,J,M) **Gemüsebratlinge** (A,J,M) Zitronendip (J) Erdäpfelsalat (F,I) Zimtjoghurt (J)	Kräutersuppe (A,J,M) **LVK-Geschnetzteltes** (A,I,J) [HE1] Schupfnudel (A,E,J) Kaisergemüse (J) Zimtjoghurt (J)	Kräutersuppe (A,J,M) **Züricher Geschnetzeltes** (A,I,J) [HE1] Schupfnudel (A,E,J) Kaisergemüse (J) DB-Zimtjoghurt (J)	BK-Kräutersuppe (A,C,I,J) **Gemischtes Haschée** BK-Sauce (A,I,J) Kartoffelpüree (A,J) BK-Karotten (A,J) [HE7] BK-Zimtjoghurt (J)
Mittwoch 18.11. Nusskuchen	Buchstabensuppe (A,C,E,F) **Bratwurst** (F) Kartoffelspalten (A,J) Letscho (J) FruchtigeTopfencreme (J)	Klare Gemüsesuppe (C,F) **Kaspressknödel** (A,E,J,M) Saisonaler Salat (F,I) Bananen-Topfencreme (J)	Buchstabensuppe (A,C,E,F) **Geflügelbratwurst** (A,J) Natursauce (C,I) Butterkartoffel (J) Selleriegemüse (C,J) FruchtigeTopfencreme (J)	Buchstabensuppe (A,C,E,F) [HE2] **Bratwurst** (F) Kartoffelspalten (A,J) Letscho (J) DB-Topfencreme (J)	BK-Cremesuppe (A,C,I,J) **Wurst-Haschée** (A,C,I,J,M) [HE2] Natursauce (C,I) Kartoffelpüree (A,J) BK-Letscho (A,J) Fruchtige Topfencreme (J)
Donnerstag 19.11.	Legierte Brotsuppe (A,E,J) **Ofenlasagne** (A,C,E,J) Tomatensauce (A,C,J) Grüner Salat (F,I) Kokoscreme (J,K)	Legierte Brotsuppe (A,E,J) **Erdäpfeldalken** (A,E,J) Cremiger Kohlrabi (I,J) Bio-Sauerrahm (J) Kokoscreme (J,K)	Legierte Brotsuppe (A,E,J) **Ofenlasagne** (A,C,E,J) Tomatensauce (A,C,J) Grüner Salat (F,I) Kokoscreme (J,K)	Legierte Brotsuppe (A,E,J) **Ofenlasagne** (A,C,E,J) Tomatensauce (A,C,J) Grüner Salat (F,I) DB-Kokoscreme (J,K)	BK-Schwarzbrotsuppe (A,E,J) **BK-Ricotta Tortellini** (A,E,J) BK-Tomatensauce (J) BK-Salat (C,F,I,J) BK-Kokoscreme alt (E,J,K)
Freitag 20.11.	Weiße Bohnensuppe (A,I,J) **Reisauflauf** (E,I,J) Orangensauce Osttiroler Bio Apfel	Weiße Bohnensuppe (A,I,J) **Bio Gnocchetti Sardi** (A,E,J) Zucchinisauce (A,J) Mischsalat (F,I,J) Osttiroler Bio Apfel	Suppe mit Einlage (A,C,E,F,J) **Reisauflauf** (E,I,J) Orangensauce Gemischtes LVK-Kompott	Weiße Bohnensuppe (A,I,J) **DB-Reisauflauf** (E,J) DB-Vanillesauce (J) Osttiroler Bio Apfel	BK-Bohnensuppe (A,I,J) **BK-Reisauflauf** (A,E,J) Orangensauce Apfelmus
Samstag 21.11.	Haferflockensuppe (C,E,F,J) **Bauerngröstl** (J) [HE1,HE2] Mürbkrautsalat (I) Früchte Müsli (A,J)	Haferflockensuppe (C,E,F,J) **Rustikale Käsespätzle** (A,E,J) Röstzwiebel (A) Grüner Salat (F,I) Früchte Müsli (A,J)	Haferflockensuppe (C,E,F,J) **LVK-Käsespätzle** (A,C,E,J) Grüner Salat (F,I) Früchte Müsli (A,J)	Haferflockensuppe (C,E,F,J) **Bauerngröstl** (J) [HE1,HE2] Mürbkrautsalat (I) DB-Früchte Müsli (A,J)	BK-Haferflockensuppe (C,E,F,J) **Kartoffelpudding** (A,E,J) Cremespinat (A,J) BK-Salat (C,F,I,J) BK-Dessert
Sonntag 22.11. Tiramisu	Grießnockerlsuppe (A,C,E,F,J) **Backhendl** (A,E) [HE5] Erdäpfelsalat (F,I) Zitronenspalte	Grießnockerlsuppe (A,C,E,F,J) **Linsenbällchen** (A,C,D,F,I,J,M) Gemüsejus (C,D,I,M) Stampfkartoffeln (A,J)	Grießnockerlsuppe (A,C,E,F,J) **Hühnerschnitzel** Rosmarinsafterl (A,E,F,I,J) Stampfkartoffeln (A,J) LVK-Gemüseallerlei (C,J)	Grießnockerlsuppe (A,C,E,F,J) **Backhendl** (A,E) [HE5] Erdäpfelsalat (F,I) Zitronenspalte	BK-Grießsuppe (A,E,J) [**Geflügel Haschée** (C,I) [HE2,HE5] Rosmarinsafterl (A,E,F,I,J) Stampfkartoffeln (A,J) BK-Karottengemüse (A,J)

WPH LIENZ ABEND SPEISEPLAN von 16.11. bis 22.11.2026

	Vollkost	Vegetarisch Vollkost	Leichte Vollkost	Diabeteskost	Breiige Kost
Montag 16.11.	**Erbsensuppe mit Braunschweiger** (A,C,F,J) *Wachauer* (A)	**Italienisches Gemüserisotto** (C,I,J) *Parmesan* (J)	**Italienisches Gemüserisotto** (C,I,J) *Parmesan* (J)	**Erbsensuppe mit Braunschweiger** (A,C,F,J) *Wachauer* (A)	**BK-Erbsencremesuppe** (A,C,F,J) *Entrindetes Weißbrot* (A,M)
Dienstag 17.11.	**Süße „Gebackene Mäuse“** (A,E,I,J) *Vanillesauce und Preiselbeeren* (J)	**In Ei gebackener Brie** (A,E,J) *Petersilkartoffel* (J) *Preiselbeeren*	**Süßer Frittaten Auflauf** (A,E,I,J,K) *Vanillesauce* (J)	**Süßer Frittaten Auflauf** (A,E,I,J,K) *Vanillesauce* (J)	**BK-Süßer Auflauf** (A,E,J) *Vanillesauce* (J)
Mittwoch 18.11.	**Sulzensalat** (J) [HE8] *Zwiebelringe* *Schwarzbrot* (A)	**Gervaiskipferl** (A,C,J,M) *Gekochter Karottensalat* (I)	**LVK-Sulzensalat** (J) [HE8] *LVK-Garnitur* *Schwarzbrot* (A)	**Sulzensalat** (J) [HE8] *Zwiebelringe* *Schwarzbrot* (A)	**Topfenaufstrich** (C,D,J,M) *BK-Garnitur* *BK-Brot* (A,E,J)
Donnerstag 19.11.	**Geröstete Knödel** (A,E,J,M) [HE9] *Wachsbohnensalat* (F,I)	**Schwarzbeeromlette** (A,E,J) *Apfelmus*	**LVK-Knödel mit Ei** (A,E,J,M) [HE7,HE9] *Gekochter Salat* (C,F,I)	**Geröstete Knödel** (A,E,J,M) [HE9] *Wachsbohnensalat* (F,I)	**BK-Serviettenknödel** (A,E,J,M) *Rahmsauce* (A,I,J) *Rührei* (E,J)
Freitag 20.11.	**Geröstete Polenta** (A,J) *Buttermilch* (J)	**Mediterraner Gemüsesalat** (F,I) *Schnittkäse* (J) *Gebäck* (A,D,K,M)	**Polenta „Natur“** (A,J) *Buttermilch* (J)	**Geröstete Polenta** (A,J) *Buttermilch* (J)	**Weiche Polenta** (A,J) *Buttermilch* (J)
Samstag 21.11.	**Krautknöpfle** (A,E,J) [HE9] *Gekochter Salat* (C,F,I)	**Reisplätzchen** (A,E,J) *Karottensauce* (A,J)	**Reisplätzchen** (A,E,J) *Karottensauce* (A,J)	**Krautknöpfle** (A,E,J) [HE9] *Gekochter Salat* (C,F,I)	**BK-Spätzle** (A,E,J) *BK-Karottensauce* (A,J) *BK-Salat* (C,F,I,J)
Sonntag 22.11.	**Schinkenröllchen mit Französischem Salat** (C,E,F,I,J) *Baguette* (A)	**Spinatrahmnudeln** (A,E,I,J) *Tomaten Gemüse*	**Schinkenröllchen mit Französischem Salat** (C,E,F,I,J) *Baguette* (A) >	**Schinkenröllchen mit Französischem Salat** (C,E,F,I,J) *Baguette* (A)	**BK-Käseterrine** (J) [HE8] *BK-Garnitur* *Entrindetes Schwarzbrot* (A)>

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, HE5: Geflügel: 100% AT, HE7: Milch: 100% AT/OT, HE8: Molkereiprodukte: 100% AT, HE9: Eier: 100% AT