

# Speiseplan - Personal

KW 4 - Plan 4

19.01.2026 - 25.01.2026

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 19.01.	Tafelspitzbouillon mit Nudeln <sup>A</sup> oder Kürbiscremesuppe <sup>A, G, L</sup>	"Chicken Potatoe" Hühnerfleisch mit Brokkoli <sup>A, F, G, L, O</sup> und Rahmsauce <sup>G</sup> , Salat  LKI: 1000; ST: 100; KG: 40; KK: 30 - M: 1x ohne G und 1x ohne G und Karotten;	Spaghetti alio e olio mit Tomatenwürfel, Rucola <sup>A, C</sup> und Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 650;	Gebackene Falafelknödel <sup>A, C, G, L</sup> mit Chinakohl-Karottensalat <sup>M</sup> und Schnittlauchdip <sup>G</sup>  LKI: 450;	Vegane Bio- Champignoncremesuppe mit Schwarzbrotcroutons <sup>A</sup>  LKI: 120;
Dienstag 20.01.	Tomatencremesuppe <sup>A, G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Frittaten <sup>A, C, G</sup>	Alpenburger mit Faschiertem vom Rind <sup>A, C, G, M, N</sup> , Emmentaler <sup>G</sup> , Speck, Gurken-Senfsauce <sup>C, M</sup> und Salatgarnitur  LKI: 1200;	Germknödel mit Mohnzucker <sup>A, C, G</sup> , zerlassene Butter <sup>G</sup> oder Vanillesauce <sup>G</sup>  LKI: 550; KG: 40; KK: 30 - M: 1x ohne G und 1x ohne G und Karotten;	Vegane Spinatspätzlepfanne mit Gemüse <sup>A, L</sup> , Salat  LKI: 450; ST: 100;	Maronicremesuppe mit Blaukrauttasche <sup>A, G, L, O</sup>  LKI: 120;
Mittwoch 21.01.	Klare Gemüsesuppe <sup>L</sup> oder Zucchini-cremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Rindsgulasch mit halbem Frankfurter und Rahmpolenta <sup>G</sup> , Salat  LKI: 950;	Asiatische Reismudeln mit Gemüse und Ei <sup>A, C, E, F, N, O</sup> , Salat  LKI: 600; ST: 100;	Tortellini mit Ricotta-Käsefüllung <sup>A, C,</sup> <sup>G</sup> , brauner Butter <sup>G</sup> und Parmesan <sup>C,</sup> <sup>G</sup> , Salat  LKI: 650; KG: 40; KK: 30 - M: 1x ohne G und 1x ohne G und Karotten;	Vegane Mais-Kokossuppe <sup>A, O</sup> mit Reis-Apfel-Bällchen <sup>O</sup>  LKI: 120;
Donnerstag 22.01.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln <sup>A,</sup> <sup>C</sup> oder Kartoffelsuppe <sup>G, L</sup>	Bio-Entenkeule mit Natursauce, Blaukraut <sup>A</sup> und Kartoffelknödel <sup>A, C,</sup> <sup>G</sup> , Salat  LKI: 1200;	Überbackene Palatschinken mit Spinat-Käsefüllung <sup>A, C, G</sup> , Salat  LKI: 500; KG: 40; KK: 25 - M: 1x ohne G und 1x ohne G und Karotten;	Hausgemachter Bio-Pilz- Kartoffelstrudel <sup>A, G, O</sup> mit Schnittlauchdip <sup>G</sup> , Salat  LKI: 500; ST: 100;	Gulaschsuppe <sup>A</sup>  LKI: 120;
Freitag 23.01.	Tafelspitzbouillon mit Sternchen <sup>A</sup> oder Broccolicremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Cevapcici <sup>A, C, M</sup> mit Tomaten- Paprikaragout und Kartoffelpüree <sup>G</sup> , Salat  LKI: 650; ST: 50;	Kichererbsen-Gemüse-Kokoscurry <sup>G,</sup> <sup>L</sup> mit Basmatireis <sup>G</sup> , Salat  LKI: 700; KG: 40; KK: 25 - M: 1x ohne G und 1x ohne G und Karotten;	Milchreis <sup>G</sup> mit Zimt-Zucker und Beerenragout  LKI: 250;	Klare Rindssuppe mit Kräuterfrittaten <sup>A, C, G</sup>  LKI: 120;
Samstag 24.01.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln <sup>A,</sup> <sup>C</sup> oder Karottencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Gegrilltes Schweinesteak mit Jägersauce <sup>A, F, G, L, O</sup> und Kroketten <sup>G, O</sup> , Salat  LKI: 180;		Polenta-Gemüsepizza mit Käse überbacken <sup>G, L</sup> , Salat  LKI: 80;	
Sonntag 25.01.	Selleriecremesuppe <sup>A, G, L</sup> oder Tafelspitzbouillon mit Backerbsen <sup>A,</sup> <sup>C, G</sup>	Putenschnitzel gebacken <sup>A, C</sup> mit Risi Pisi, Preiselbeeren und Zitrone , Salat  LKI: 220; ST: 30;		Maccaroni <sup>A, C</sup> mit hausgemachtem Pesto und Tomatenwürfel <sup>G, H</sup> , Salat  LKI: 60;	