

Speiseplan - Personal

KW 9 - Plan 1

23.02.2026 - 01.03.2026

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 23.02.	Tafelspitzbouillon mit Backerbsen ^{A, C, G} oder Tomatencremesuppe ^{A, G, L}	Kebapeller vom Huhn ^G mit gebratenem Reis und Sauerrahmsauce ^G , Salat LKI: 1000; ST: 100; KG: 40; KK: 30 - M: 1x ohne G und 1x ohne G + Karotten, 1x veg.;	Gebratenes Forellenfilet ^{A, D} auf Kartoffel-Kohlrabaragout ^{F, G, O} , Salat LKI: 600;	Vegane Frühlingsrollen ^{A, F, N} auf Glasnudelsalat ^{A, F, N} und Chili Dip ^{A, F} LKI: 550;	Tafelspitzbouillon mit Speckknödel ^{A, C, G} LKI: 150;
Dienstag 24.02.	Zucchini-cremesuppe ^{A, G, L} oder Gemüsebouillon mit Nudeln ^A	Spaghetti ^{A, C} mit Bolognese vom Rind ^L oder Tomatensauce ^{A, L} und Parmesan ^{C, G} , Salat LKI: 1100; KG: 40; KK: 30 - M: bitte mit Tomatensauce;	Kaiserschmarrn ^{A, C, G} mit Zwetschkenröster LKI: 750;	Röstkartoffeln mit Cremespinat ^{A, G} und Rührei ^{C, G} , Salat LKI: 750; ST: 100;	Vegane Karotten-Ingwersuppe mit asiatischer Krauttasche ^{A, F, N, O} LKI: 150;
Mittwoch 25.02.	Kartoffelsuppe ^{G, L} oder Gemüsebouillon mit Frittaten ^{A, C, G}	Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A, C} mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone, Salat LKI: 1400; ST: 100; KG: 40; KK: 30 - M: 1x schweinefrei;	Überbackenes Gemüse- Eieromelette ^{A, C, G} , Salat LKI: 500;	Vegane Bandnudeln ^A mit Linsen- Tomatensugo ^{A, L, O} , Salat LKI: 400;	Franz. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons ^{A, G} LKI: 150;
Donnerstag 26.02.	Tafelspitzbouillon mit Leberreisspätzle ^A oder Broccolicremesuppe ^{A, G, L}	Rindfleischstreifen "Stroganoff" ^{A, F, G, L, M} mit Bröselnudeln ^{A, C} , Salat LKI: 1100;	Bio-Rollgersten-Risotto mit Gemüse ^{A, C, G, L, O} und Schnittlauch, Salat LKI: 600; ST: 100;	Kiachl ^{A, C, G} mit Sauerkraut ^{A, G} oder Preiselbeeren mit Staubzucker LKI: 500; KG: 40; KK: 25 - M: 1x ohne G und 1x ohne G und Karotten;	Vegane Trüffelschaumsuppe mit Kartoffel-Chips ^O LKI: 120;
Freitag 27.02.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln ^{A, C} oder Karottencremesuppe ^{A, G, L}	Asiatisches Gemüse ^{A, F, N, O} mit knusprigem Huhn ^G und Duftreis ^G , Salat LKI: 800; KG: 40; KK: 25 - M: 1x ohne G und 1x ohne G und Karotten;	Gebratene Kartoffel-Käseknollen ^{C, G} mit Rohnen-Zwiebel ^O , Salat LKI: 450;	Veganes Chili sin Carne ^{L, O} mit Kornspitz ^A , Salat LKI: 350; ST: 50;	Hummercremesuppe ^{A, B, O} mit Bärlauchnockerl ^{A, C, G} LKI: 100;
Samstag 28.02.	Gemüsebouillon mit Sternchen ^A oder Selleriecremesuppe ^{A, G, L}	Gebratenes Hühnerbrüstchen mit Ratatouillegemüse und Couscous ^A , Salat LKI: 180;		Serviettenknödel ^{A, C, G} mit Bio- Rahmpilzen ^{A, F, G, L} , Salat LKI: 100;	
Sonntag 01.03.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln ^{A, C} oder Kürbiscremesuppe ^{A, G, L}	Zwiebelrostbraten ^{A, F, L} mit Kroketten ^{G, O} und Bohnen, Salat LKI: 220; ST: 30;		Gefüllte Kartoffeltaschen ^G mit Apfelrotkraut ^A , Salat LKI: 80;	