

# Speiseplan - Personal

KW 17 - Plan 1

21.04.2025 - 27.04.2025

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 21.04.	Tafelspitzbouillon mit Backerbsen <sup>A, C, G</sup> oder Tomatencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Bio-Selchfleisch mit Kartoffelknödel <sup>A, C, G</sup> und eingemachtes Kraut <sup>A, G</sup> , Salat  LKI: 200;		Vegane Frühlingsrollen <sup>A, F, N</sup> auf Glasnudelsalat <sup>A, F, N</sup> und Chili Dip <sup>A, F</sup>  LKI: 100;	
Dienstag 22.04.	Zucchini-cremesuppe <sup>A, G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Nudeln <sup>A</sup>	Spaghetti <sup>A, C</sup> mit Bolognese vom Rind <sup>L</sup> oder Tomatensauce <sup>A, L</sup> und Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 1000;	Kaiserschmarrn <sup>A, C, G</sup> mit Zwetschkenröster  LKI: 700; KG: 40; KK: 28;	Röstkartoffeln mit Cremespinat <sup>A, G</sup> und Röhrei <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 750; ST: 100;	Vegane Karotten-Ingwersuppe mit asiatischer Krauttasche <sup>A, F, N, O</sup>  LKI: 120;
Mittwoch 23.04.	Kartoffelsuppe <sup>G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Frittaten <sup>A, C, G</sup>	Wiener Schnitzel vom Schwein <sup>A, C</sup> mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone, Salat  LKI: 1500; ST: 100; KG: 40; KK: 28 - 1x schweinfrei, 1x vegetarisch;	Überbackenes Gemüse-Eieromelette <sup>A, C, G</sup> , Salat  LKI: 350;	Veganes asiatisches Reisgericht mit Gemüse <sup>A, F, L</sup> , Salat  LKI: 350;	Franz. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons <sup>A, G</sup>  LKI: 120;
Donnerstag 24.04.	Tafelspitzbouillon mit Leberreisspätzle <sup>A</sup> oder Broccolicremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Rindsgulasch mit halbem Frankfurter und Rahmpolenta <sup>G</sup> , Salat  LKI: 1000; ST: 100; KG: 40; KK: 25 - 1x schweinfrei, 1x vegetarisch;	Kalter Vorspeisenteller vegetarisch <sup>A, G</sup> mit Kräuterbaguette <sup>A, G</sup>  LKI: 600;	Vegane Spinatspätzlepfanne mit Gemüse <sup>A, L</sup> , Salat  LKI: 500;	Parmesanschaumsüppchen mit Blätterteiggebäck <sup>A, C, G</sup>  LKI: 140;
Freitag 25.04.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln <sup>A, C</sup> oder Karottencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Fish & Chips <sup>A, C, D</sup> mit Dipsauce <sup>G</sup>  LKI: 750; KG: 40; KK: 25 - 1x vegetarisch;	Gebratene Kartoffel-Käselaiabchen <sup>C, G</sup> mit Rohnen-Zwiebel <sup>O</sup> , Salat  LKI: 400; ST: 50;	Überbackener Karfiol mit Bechamel <sup>A, C, G</sup> und Kartoffeln, Salat  LKI: 350;	Vegane Trüffelschaumsuppe mit Kartoffel-Chips <sup>O</sup>  LKI: 100;
Samstag 26.04.	Gemüsebouillon mit Sternchen <sup>A</sup> oder Selleriecremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Gebrautes Hühnerbrüstchen mit Ratatouillegemüse und Couscous <sup>A</sup> , Salat  LKI: 180;		Gebackene Champignons <sup>A</sup> mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare <sup>C, M</sup> , Salat  LKI: 100;	
Sonntag 27.04.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln <sup>A, C</sup> oder Kürbiscremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Zwiebelrostbraten <sup>A, F, L</sup> mit Kroketten <sup>G, O</sup> und Bohnen, Salat  LKI: 200; ST: 30;		Vegetarisch gefüllte Paprika <sup>A, C, G, L</sup> mit Tomatensauce <sup>A, L</sup> , Salat  LKI: 80;	