

# Speiseplan - Personal

KW 7 - Plan 3

09.02.2026 - 15.02.2026

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 09.02.	Tafelspitzbouillon mit Backerbsen <sup>A, C, G</sup> oder Tomatencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Schweinsbraten <sup>M</sup> mit Natursauce ,Schlamperkraut <sup>A, G</sup> und Semmelknödel <sup>A, C, G</sup> , Salat  LKI: 850; KG: 40; KK: 30 - 1x o. Schwein, 1x ohne G und 1x ohne G +Karot.;	Tandoori Huhn <sup>G</sup> mit Duftreis <sup>G</sup> und Süß-Sauer-Sauce <sup>A, F</sup> , Salat  LKI: 700; ST: 100;	Vegane Krautfleckerl <sup>A</sup> , Salat  LKI: 500;	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskerne <sup>A, G, L</sup>  LKI: 180;
Dienstag 10.02.	Zucchini-cremesuppe <sup>A, G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Nudeln <sup>A</sup>	Tiroler Bio-Bratwurst mit Currysauce <sup>A, F</sup> und Pommes Frites, Salat  LKI: 900;	Gemüse-Risotto mit Rucola <sup>C, G, L, O</sup> und Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 650; ST: 100;	Käsespätzle <sup>A, C, G</sup> mit Röstzwiebel <sup>A</sup> , Salat  LKI: 650; KG: 40; KK: 30 - M: 1x ohne G und 1x ohne G und Karotten;	Vegane Minestrone <sup>A, L</sup>  LKI: 120;
Mittwoch 11.02.	Kartoffelsuppe <sup>G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Frittaten <sup>A, C, G</sup>	Überbackene Tortillas mit Rindsfaschiertem und Gemüse <sup>A, G, L</sup> und Sauerrahmdip <sup>G</sup> , Salat  LKI: 1200;	Sauerrahmschmarrn <sup>A, C, G</sup> mit Staubzucker und Kirschragout  LKI: 650; KG: 40; KK: 30 - M: 1x ohne G und 1x ohne G und Karotten;	Veganes Kokos-Thai-Curry mit asiatischem Gemüse und Basmatireis, Salat  LKI: 750; ST: 100;	Gemüsebouillon <sup>L</sup> mit Kaspressknödel <sup>A, C, G</sup>  LKI: 200;
Donnerstag 12.02.	Gemüsebouillon mit Leberreisspätzle <sup>A</sup> oder Broccolicremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Puten Cordon Bleu mit Putenschinken <sup>A, C, F, G</sup> , Kartoffelsalat <sup>L, M</sup> , Preiselbeeren und Zitrone  LKI: 1300; KG: 40; KK: 25 - M: 1x ohne G und 1x ohne G und Karotten;	Hausgemachte Kartoffel- Topfenpaunzen <sup>A, C, G</sup> mit Bio- Rahmpilzen <sup>A, F, G, L</sup> , Salat  LKI: 450; ST: 100;	Veganer Gemüseburger <sup>A, L</sup> mit weißer BBQ Sauce <sup>A, F, M</sup> und pikantem Krautsalat  LKI: 450;	Chili con Carne mit Weißbrot <sup>A, F, L</sup>  LKI: 200;
Freitag 13.02.	Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln <sup>A, C</sup> oder Karottencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Gegrilltes Zanderfilet <sup>A, D</sup> mit Rahmpolenta <sup>G</sup> und Tomaten- Olivengemüse, Salat  LKI: 600;	Saftiges Reisfleisch mit Paprikasauce <sup>G</sup> und Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 450; ST: 50;	Spinatknödel <sup>A, C, G</sup> mit Gorgonzolarahmsauce <sup>A, G</sup> , Salat  LKI: 450; KG: 40; KK: 25 - M: 1x ohne G und 1x ohne G und Karotten;	Tafelspitzbouillon mit Tiroler Knödel <sup>A, C, G</sup>  LKI: 150;
Samstag 14.02.	Gemüsebouillon mit Sternchen <sup>A</sup> oder Selleriecremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Schweinefilet mit Zwiebelsauce <sup>A, F, L</sup> ,Rosmarin-Bratkartoffeln und Karotten, Salat  LKI: 180;		Käsekräpfen <sup>A, C, G</sup> mit Tomatenragout, Salat  LKI: 100;	
Sonntag 15.02.	Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln <sup>A, C</sup> oder Kürbiscremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Hühnerschnitzel gebacken <sup>A, C, G</sup> mit Butterreis, Preiselbeeren und Zitrone, Salat  LKI: 250; ST: 30;		Ofenkartoffel mit pikantem Gemüse <sup>A, L</sup> und Sauerrahmdip <sup>G</sup> , Salat  LKI: 60;	