

Speiseplan - Personal

KW 23 - Plan 3

02.06.2025 - 08.06.2025

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 02.06.	Tafelspitzbouillon mit Backerbsen ^{A, C, G} oder Tomatencremesuppe ^{A, G, L}	Tiroler Bio-Bratwurst mit Currysauce ^{A, F} und Pommes Frites , Salat LKI: 1000; KG: 40; KK: 30;	Tandoori Huhn ^G mit Duftreis ^G und Süß-Sauer-Sauce ^{A, F} , Salat LKI: 750; ST: 100;	Vegane Krautfleckerl ^A , Salat LKI: 400;	Kartoffelsuppe ^{G, L} mit Ricottanockerl ^{A, C, G} LKI: 120;
Dienstag 03.06.	Zucchini-cremesuppe ^{A, G, L} oder Gemüsebouillon mit Nudeln ^A	Piccata Milanese ^{A, C, G} mit Spaghetti ^{A, C} und Tomatensauce ^{A, L} , Salat LKI: 800;	Risotto mit grünem und weißem Spargel ^{C, G, O} , Kresse und Parmesan ^{C, G} , Salat LKI: 750; KG: 40; KK: 30;	Käsespätzle ^{A, C, G} mit Röstzwiebel ^A , Salat LKI: 650; ST: 100;	Vegane Minestrone ^{A, L} LKI: 100;
Mittwoch 04.06.	Kartoffelsuppe ^{G, L} oder Gemüsebouillon mit Frittaten ^{A, C, G}	Lasagne al Forno ^{A, C, G, L} , Salat LKI: 1300;	Sauerrahmschmarrn ^{A, C, G} mit Staubzucker und Kirschragout LKI: 600; KG: 40; KK: 30;	Veganes Kokos-Thai-Curry mit asiatischem Gemüse und Basmatireis ^G , Salat LKI: 700; ST: 100;	Gemüsebouillon mit Grießknödel und Gemüsejulienne ^{A, C, L} LKI: 100;
Donnerstag 05.06.	Gemüsebouillon mit Leberreisspätzle ^A oder Broccolicremesuppe ^{A, G, L}	Puten Cordon Bleu mit Putenschinken ^{A, C, F, G} , Kartoffelsalat ^{L, M} , Preiselbeeren und Zitrone LKI: 1300; KG: 40; KK: 25 - 1x vegetarisch;	Mediterrane Nudelpfanne mit Schafskäse ^{A, C, G} Salat LKI: 450; ST: 100;	Hausgemachter Veggiburger mit Brokkoli-Käse-Laibchen ^{A, C, G} , Blattsalate , Tomaten und Sauerrahmdip ^G LKI: 450;	Chili con Carne mit Weißbrot ^{A, F, L} LKI: 140;
Freitag 06.06.	Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln ^{A, C} oder Karottencremesuppe ^{A, G, L}	Überbackene Tortillas mit Rindsfaschiertem und Gemüse ^{A, G, L} und Sauerrahmdip ^G , Salat LKI: 700; ST: 100;	Tempura-Gemüse ^{A, C} auf Blattsalate und Avocado-Zitronencreme ^{G, M} LKI: 500;	Spinatknödel ^{A, C, G} mit Gorgonzolarahmsauce ^{A, G} , Salat LKI: 400; KG: 40; KK: 25;	Vegane rote Rübensuppe mit Krennockerl ^{A, O} LKI: 70;
Samstag 07.06.	Gemüsebouillon mit Sternchen ^A oder Selleriecremesuppe ^{A, G, L}	Schweinefilet mit Zwiebelsauce ^{A, F, L} , Rosmarin-Bratkartoffeln und Karotten , Salat LKI: 160;		Schlutzkrapfen ^{A, C, G} mit brauner Butter ^G und Parmesan ^{C, G} , Salat LKI: 100;	
Sonntag 08.06.	Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln ^{A, C} oder Kürbiscremesuppe ^{A, G, L}	Hühnerschnitzel gebacken ^{A, C, G} mit Butterreis , Preiselbeeren und Zitrone , Salat LKI: 220; ST: 30;		Ofenkartoffel mit pikantem Gemüse ^{A, L} und Sauerrahmdip ^G , Salat LKI: 60;	