

# Speiseplan - Personal

KW 28 - Plan 4

07.07.2025 - 13.07.2025

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 07.07.	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: 800; ST: 100; KG: 40; KK: 30;	Spaghetti algio e olio mit Tomatenwürfel, Rucola <sup>A, C</sup> und Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 700;	Kaspresknödel <sup>A, C, G</sup> mit Krautsalat  LKI: 450;	Vegane Bio- Champignoncremesuppe mit Schwarzbrotcroutons <sup>A</sup>  LKI: 100;
Dienstag 08.07.	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: 1000;	Asiatische Reismudeln mit Gemüse und Ei <sup>A, C, E, F, N, O</sup> , Salat  LKI: 700; ST: 100;	Veganer Linseneintopf <sup>A, L, O</sup> mit Polenta, Salat  LKI: 300; KG: 40; KK: 30;	Limetten-Currysuppe mit Hühnerspieß  LKI: 120;
Mittwoch 09.07.	Klare Gemüsesuppe <sup>L</sup> oder Zucchinicremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Zwiebelrostbraten <sup>A, F, L</sup> mit Eierspätzle <sup>A, C</sup> und Bohnen, Salat  LKI: 1000; KG: 40; KK: 30 - 1x vegetarisch;	Brösel-Nussnudeln <sup>A, C, G, H</sup> mit Erdbeer-Rhabarberragout  LKI: 600;	Überbackene Palatschinken mit Spinat-Käsefüllung <sup>A, C, G</sup> , Salat  LKI: 750; ST: 100;	Vegane Mais-Kokossuppe <sup>A, O</sup> mit Reis-Apfel-Bällchen <sup>O</sup>  LKI: 100;
Donnerstag 10.07.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln <sup>A, C</sup> oder Kartoffelsuppe <sup>G, L</sup>	Hühnerspieß mit Paprikacouscous <sup>A, G</sup> und Tzatziki <sup>G</sup> , Salat  LKI: 800;	Tortellini mit Ricotta-Käsefüllung <sup>A, C, G</sup> , brauner Butter <sup>G</sup> und Parmesan <sup>C</sup> , Salat  LKI: 600; ST: 100; KG: 40; KK: 25 - 1x laktosefrei;	Hausgemachter Pfifferling- Kartoffelstrudel mit Jungzwiebel <sup>A, C, G, O</sup> und Schnittlauchdip <sup>G</sup> , Salat  LKI: 600;	Wiener Suppentopf <sup>A, L</sup>  LKI: 120;
Freitag 11.07.	Tafelspitzbouillon mit Sternchen <sup>A</sup> oder Broccolicremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Gegrilltes Zanderfilet <sup>A, D</sup> mit Rahmpolenta <sup>G</sup> und Tomaten- Olivengemüse, Salat  LKI: 600;	Kichererbsen-Gemüse-Kokoscurry <sup>G, L</sup> mit Basmatireis <sup>G</sup> , Salat  LKI: 600; ST: 50; KG: 40; KK: 25;	Vegane Bowl mit Bio-Bulgur <sup>A</sup> und Sesamdressing <sup>A, F, N</sup>  LKI: 250;	Klare Rindssuppe mit Kräuterfrittaten <sup>A, C, G</sup>  LKI: 100;
Samstag 12.07.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln <sup>A, 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: 70;	
Sonntag 13.07.	Selleriecremesuppe <sup>A, G, L</sup> oder Tafelspitzbouillon mit Backerbsen <sup>A, 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;	