

# Speiseplan - Personal

KW 18 - Plan 2

27.04.2026 - 03.05.2026

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 27.04.	Tafelspitzbouillon mit Frittaten <sup>A, C, G</sup> oder Tomatencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Indisches Hühnercurry <sup>A, F, G</sup> mit Basmatireis <sup>G</sup> und Naanbrot <sup>A, G</sup> , Salat  LKI: 1000;	Gemüsetagliatelle <sup>A, C, L</sup> mit Räucherlachssauce <sup>C, D, G</sup> , Salat  LKI: 650;	Veganes pikantes Gemüse-Kartoffel- Gröstl <sup>L</sup> , Salat  LKI: 500; ST: 100;	Tafelspitzbouillon mit Kaspressknödel <sup>A, C, G</sup>  LKI: 140;
Dienstag 28.04.	Kürbiscremesuppe <sup>A, G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Nudeln <sup>A</sup>	Piccata Milanese <sup>A, C, G</sup> mit Spaghetti <sup>A, C</sup> und Tomatensauce <sup>L</sup> , Salat  LKI: 850;	Austrian Beef Sandwich <sup>A, M</sup> mit Cheddarsauce <sup>A, G</sup> , Salat  LKI: 600;	Hausgemachter Spargel- Kartoffelstrudel <sup>A, C, G, O</sup> mit Boznersauce <sup>C, G, M</sup> Salat  LKI: 750; ST: 100;	Knoblauchrahmsuppe <sup>A, G</sup> mit Brezenknödel <sup>A, C, G</sup>  LKI: 120;
Mittwoch 29.04.	Bouillon mit Gemüse <sup>L</sup> oder Zucchinicremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Hackbraten <sup>A, C, M</sup> mit Natursauce, Kartoffelpüree <sup>G</sup> und Erbsen, Salat  LKI: 1000; ST: 100;	Bio-Pilzknödel <sup>A, C, G</sup> mit Spargelragout <sup>A, G, O</sup> , Salat  LKI: 600;	Ofenkartoffel mit Antipasti, Hummusdip und Kresse vegan, Salat  LKI: 600;	Suppe vom Tiroler Graukäse <sup>A, G</sup>  LKI: 120;
Donnerstag 30.04.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln <sup>A, C</sup> oder Kartoffelsuppe <sup>G, L</sup>	Grillteller mit Kräuterbutter <sup>G</sup> , Pommes Frites und Cocktailsauce <sup>C, M, O</sup> , Salat  LKI: 1300;	Hausgemachte Topfentaler <sup>A, C, G</sup> mit Butterbrösel <sup>A, G</sup> und Beerenragout  LKI: 600;	Spinat-Tomatengnocchi mit Schafskäse <sup>A, G</sup> , Salat  LKI: 800; ST: 100;	Vegane Gerstelsuppe mit Wurzelgemüse <sup>A, L</sup>  LKI: 100;
Freitag 01.05.	Tafelspitzbouillon mit Sternchen <sup>A</sup> oder Broccolicremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Gebackenes Fischfilet <sup>A, D</sup> mit Kartoffelsalat nach Art des Hauses <sup>C, G, L, M</sup> und Sauerrahmdip <sup>G</sup>  LKI: 200;		Tomaten-Mozzarella Lasagne <sup>A, C, G</sup> , Salat  LKI: 120;	
Samstag 02.05.	Grießnockerlsuppe <sup>A, C</sup> oder Karottencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Kalbsbraten mit Rahmsauce <sup>G</sup> , Semmelknödel <sup>A, C, G</sup> und Zucchini, Salat  LKI: 180;		Vegetarische Holzfällerspätzle <sup>A, C</sup> mit Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 100;	
Sonntag 03.05.	Selleriecremesuppe <sup>A, G, L</sup> oder Tafelspitzbouillon mit Backerbsen <sup>A, C, G</sup>	Wiener Schnitzel vom Schwein <sup>A, C</sup> mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone, Salat  LKI: 220; ST: 30;		Spaghetti <sup>A, C</sup> mit vegetarische Bolognese <sup>L, O</sup> , Salat  LKI: 80;	