

# Speiseplan - Personal

KW 27 - Plan 3

29.06.2026 - 05.07.2026

	Tagessuppe	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 29.06.	Tafelspitzbouillon mit Backerbsen <sup>A, C, G</sup> oder Tomatencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Tiroler Bio-Bratwurst mit Currysauce <sup>A, F</sup> und Pommes Frites , Salat  LKI: 900; KG: 40; KK: 30;	"Paella" Reistopf mit Huhn und Gemüse <sup>L</sup> und Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 750; ST: 100;	Vegane Krautfleckerl <sup>A</sup> , Salat  LKI: 450;	Kartoffelrahmsuppe <sup>A, G, L</sup> mit Bio-Pilzen und Blätterteiggebäck <sup>A, C, G</sup>  LKI: 120;
Dienstag 30.06.	Zucchini-cremesuppe <sup>A, G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Nudeln <sup>A</sup>	Gegrilltes Zanderfilet <sup>A, D</sup> mit Rahmpolenta <sup>G</sup> und Tomaten-Olivengemüse , Salat  LKI: 800;	Asiatische Reismudeln mit Gemüse und Ei <sup>A, C, E, F, N, O</sup> , Salat  LKI: 650; ST: 100;	Käsespätzle <sup>A, C, G</sup> mit Röstzwiebel <sup>A</sup> , Salat  LKI: 750; KG: 40; KK: 30 - M: 1x ohne G und Karotten;	Vegane Minestrone <sup>A, L</sup>  LKI: 120;
Mittwoch 01.07.	Kartoffelsuppe <sup>G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Frittaten <sup>A, C, G</sup>	Lasagne al Forno <sup>A, C, G, L</sup> , Salat  LKI: 1250; ST: 100;	Sauerrahmschmarrn <sup>A, C, G</sup> mit Staubzucker und Kirschragout  LKI: 750; KG: 40; KK: 30 - M: 1x ohne G und Karotten;	Überbackener Karfiol mit Bechamel <sup>A, C, G</sup> und Kartoffeln , Salat  LKI: 600;	Chili con Carne mit Weißbrot <sup>A, F, L</sup>  LKI: 180;
Donnerstag 02.07.	Gemüsebouillon mit Leberreisspätzle <sup>A</sup> oder Broccolicremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Schweineschnitzel mit Kürbispanade <sup>A, C</sup> , Kartoffel-Vogelersalat <sup>M</sup> , Preiselbeeren und Zitrone  LKI: 1000;	Mediterrane Nudelpfanne mit Schafskäse <sup>A, C, G</sup> Salat  LKI: 500;	Veganes Kokos-Thai-Curry mit asiatischem Gemüse und Basmatireis , Salat  LKI: 700; ST: 100; KG: 40; KK: 25 - M: 1x ohne G und Karotten;	Gemüsebouillon mit Grießknödel und Gemüsejulienne <sup>A, C, L</sup>  LKI: 120;
Freitag 03.07.	Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln <sup>A, C</sup> oder Karottencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Überbackene Tortillas mit Rindsfaschiertem und Gemüse <sup>A, G, L</sup> und Sauerrahmdip <sup>G</sup> , Salat  LKI: 750; ST: 50; KG: 40; KK: 25 - M: 1x ohne G und Karotten, 1x vegetarisch ;	Tempura-Gemüse <sup>A, C</sup> auf Blattsalate und Avocado-Zitronencreme <sup>G, M</sup>  LKI: 650;	Veganer Gemüseburger <sup>A, L, N</sup> mit weißer BBQ Sauce <sup>A, F, M</sup> und pikantem Krautsalat <sup>G</sup>  LKI: 300;	Tafelspitzbouillon mit Tiroler Knödel <sup>A, C, G</sup>  LKI: 120;
Samstag 04.07.	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 05.07.	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: 220; ST: 30;		Vegetarisch gefüllte Paprika <sup>A, C, G, L</sup> mit Tomatensauce <sup>L</sup> , Salat  LKI: 80;	