

# Speiseplan - Personal

KW 23 - Plan 3

01.06.2026 - 07.06.2026

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezial's & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 01.06.	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: 29;	"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 02.06.	Zucchini-cremesuppe <sup>A, G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Nudeln <sup>A</sup>	Hühnerspieß mit Paprikacouscous <sup>A, G</sup> und Tzatziki <sup>G</sup> , Salat  LKI: 950;	Asiatische Reismudeln mit Gemüse und Ei <sup>A, C, E, F, N, O</sup> , Salat  LKI: 550; ST: 100;	Käsespätzle <sup>A, C, G</sup> mit Röstzwiebel <sup>A</sup> , Salat  LKI: 700; KG: 40; KK: 29 - +1mal ohne Allergen G und ohne Karotten;	Vegane Minestrone <sup>A, L</sup>  LKI: 120;
Mittwoch 03.06.	Kartoffelsuppe <sup>G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Frittaten <sup>A, C, G</sup>	Überbackene Tortillas mit Rindsfaschierem und Gemüse <sup>A, G, L</sup> und Sauerrahmdip <sup>G</sup> , Salat  LKI: 1000; ST: 100;	Sauerrahmschmarrn <sup>A, C, G</sup> mit Staubzucker und Kirschragout  LKI: 750;	Risotto mit grünem und weißem Spargel <sup>C, G, O</sup> , Rucola und Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 850; KG: 40; KK: 29 - +1mal ohne Allergen G und ohne Karotten;	Gemüsebouillon mit Grießknödel und Gemüsejulienne <sup>A, C, L</sup>  LKI: 100;
Donnerstag 04.06.	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: 250;		Veganes Kokos-Thai-Curry mit asiatischem Gemüse und Basmatireis, Salat  LKI: 100;	
Freitag 05.06.	Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln <sup>A, C</sup> oder Karottencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Lachs-Spinat-Lasagne <sup>A, C, D, G</sup> , Salat  LKI: 450; ST: 50;	Tempura-Gemüse <sup>A, C</sup> auf Blattsalate und Avocado-Zitronencreme <sup>G, M</sup>  LKI: 350;	Veganer Gemüseburger <sup>A, L, N</sup> mit weißer BBQ Sauce <sup>A, F, M</sup> und pikantem Krautsalat  LKI: 200; KG: 40; KK: 29 - bitte statt HS Nudeln mit Tomatensauce;	Tafelspitzbouillon mit Tiroler Knödel <sup>A, C, G</sup>  LKI: 120;
Samstag 06.06.	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 07.06.	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;	