

# Speiseplan - Personal

KW 25 - Plan 1

15.06.2026 - 21.06.2026

	Tagessuppen	Klassiker	Chef's Spezials & Saisonales	Bewusst Fleischlos	Suppentopf
Montag 15.06.	Tafelspitzbouillon mit Backerbsen <sup>A, C, G</sup> oder Tomatencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Spaghetti <sup>A, C</sup> mit Bolognese vom Rind <sup>L</sup> oder Tomatensauce <sup>L</sup> und Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 1000; ST: 100; KG: 40; KK: 30 - M: Bolognese vom Rind ;	Gebratenes Forellenfilet <sup>A, D</sup> auf Kartoffel-Kohlrabiragout <sup>F, G, O</sup> , Salat  LKI: 500;	Heimischer Spargel mit Sauce Hollandaise <sup>C, G</sup> Kresse, und Petersilienkartoffeln, Salat  LKI: 700;	Tafelspitzbouillon mit Speckknödel <sup>A, C, G</sup>  LKI: 150;
Dienstag 16.06.	Zucchinicremesuppe <sup>A, G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Nudeln <sup>A</sup>	Rindfleischstreifen "Stroganoff" <sup>A, F, G, L, M</sup> mit Bröselnudeln <sup>A, C</sup> , Salat  LKI: 1000;	Kaiserschmarrn <sup>A, C, G</sup> mit Zwetschkenröster  LKI: 800; KG: 40; KK: 30 - M: 1x ohne G und Karotten;	Röstkartoffeln mit Cremespinat <sup>A, G</sup> und Röhrei <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 850; ST: 100;	Vegane Karotten-Ingwersuppe mit asiatischer Krauttasche <sup>A, F, N, O</sup>  LKI: 150;
Mittwoch 17.06.	Kartoffelsuppe <sup>G, L</sup> oder Gemüsebouillon mit Frittaten <sup>A, C, G</sup>	Wiener Schnitzel vom Schwein <sup>A, C</sup> mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone, Salat  LKI: 1500; ST: 100; KG: 40; KK: 30;	Bio-Rollgersten-Risotto mit Gemüse <sup>A, C, G, L, O</sup> , Rucola und Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 400;	Vegane Bandnudeln <sup>A</sup> mit Linsen-Tomatensugo <sup>A, L, O</sup> , Salat  LKI: 400;	Franz. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons <sup>A, G</sup>  LKI: 150;
Donnerstag 18.06.	Tafelspitzbouillon mit Leberreisspätzle <sup>A</sup> oder Broccolicremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Japanische Mie-Nudelpfanne <sup>A, C, F, N</sup> mit Hähnchen, Salat  LKI: 900;	Vegetarischer kalter Vorspeisenteller <sup>A, G</sup> mit Kornspitz <sup>A</sup>  LKI: 400;	Spargellasagne <sup>A, C, G</sup> , Salat  LKI: 900; ST: 100; KG: 40; KK: 25 - M: Bitte statt Lasagne Nudeln mit Tomatensauce, wenn möglich;	Parmesanschaumsüppchen mit Blätterteiggebäck <sup>A, C, G</sup>  LKI: 120;
Freitag 19.06.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln <sup>A, C</sup> oder Karottencremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Saftiges Reisfleisch mit Paprikasauce <sup>G</sup> und Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 650; KG: 40; KK: 25 - M: 1x ohne G und Karotten, 1x vegetarisch;	Gebratene Kartoffel-Käselalbchen <sup>C, G</sup> mit Rohnen-Zwiebel <sup>O</sup> , Salat  LKI: 450; ST: 50;	Tortellini mit Ricotta-Käsefüllung <sup>A, C, G</sup> , brauner Butter <sup>G</sup> und Parmesan <sup>C, G</sup> , Salat  LKI: 600;	Vegane Trüffelschaumsuppe mit Kartoffel-Chips <sup>O</sup>  LKI: 100;
Samstag 20.06.	Gemüsebouillon mit Sternchen <sup>A</sup> oder Selleriecremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Gebratenes Hühnerbrüstchen mit Ratatouillegemüse und Couscous <sup>A</sup> , Salat  LKI: 180;		Überbackener Spargelauflauf <sup>A, C, G</sup> mit Schnittlauchdip <sup>G</sup> , Salat  LKI: 100;	
Sonntag 21.06.	Gemüsebouillon mit Grießnockerln <sup>A, C</sup> oder Kürbiscremesuppe <sup>A, G, L</sup>	Zwiebelrostbraten <sup>A, F, L</sup> mit Kroketten <sup>G, O</sup> und Bohnen, Salat  LKI: 200; ST: 30;		Gebackene Champignons <sup>A</sup> mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare <sup>C, M</sup> , Salat  LKI: 100;	