

Essensplan Montag bis Freitag – Vollkost & Vegetarisch

Ausgewogener Mittagsplan mit Beilage/Salat und Dessert/Obst

KW 30 20.07. - 24.07.2026

Wochentag	Suppe	Vollkost	Vegetarisch	Dessert / Obst
Montag	Fadennudelsuppe	Spaghetti Bolognese	Gemüseauflauf	Waldbeercreme
Allergene:	A, G, L	A, M, O	A, M, O	G, O
Dienstag	Kräuterrahmsuppe	Pariser Schnitzel mit Erbsenreis und Preiselbeeren	Zucchinistrudel mit Salzkartoffel an Paprikasauce	Tiramisu
Allergene:	A, G,	A, G, L, M, O	A, C, G	A, C, G, O
Mittwoch	Speckknödelsuppe	Rinderschmorbraten mit Grießdukaten	Gefüllte Kartoffel mit Knoblauchdip	Marillen Roulade
Allergene:	A, G, L	A, G, L, M, O	A, C, G, L	A, C, G, O
Donnerstag	Karottencremesuppe	Currygeschnezeltes mit Kroketten	Pilzragout mit Nudeln	Obstschnitte
Allergene:	A, G, L, O	A, G, L, M, O	A, C, G, O	A, C, G, O
Freitag	Klare Gemüsesuppe mit Einlage	Tiroler Natur gebratenes vom Schwein mit Rösti und Speckbohnen dazu Pfeffersauce	Kartoffelgulasch	Deservariation
Allergene:	G, L	A, C, G, M, O	A, C, G, L	A, C, G, O

Hinweis: Gerichte können je nach Saison, Allergenen und Verfügbarkeit angepasst werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal. Änderungen am Speiseplan sind dem Küchenpersonal vorbehalten.

