

Wochenplan gültig vom: 08.09.2025 bis 12.09.2025

Das Küchenteam wünscht guten Appetit.

Regionalität ist uns wichtig!

Für unsere Speisen verwenden wir viele Zutaten von Erzeugern aus unserer Region. Mit Ihrer Wahl unterstützen Sie heimische Betriebe mit heimischer Qualität.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittagessen Fleisch	Backerbsensuppe A, C, G, FR, Rindersaftgulasch „AT“ C, G, FR Semmelknödel Kuchen mit Schlagobers C, G,	Klare Gemüsesuppe L, FR, A, C, G Tiroler Käsespätzle A, G, FR, C, G, H Röstzwiebeln Dunkles Schokomousse	Gemüsepüreesuppe G, L, FR, Saltimbocca A, L, G, L, FR, vom Schwein „AT“ Gemüserisotto G, Joghurt mit Früchten	Lauchcremesuppe G, FR, A, C, FR, G, FR, G, Backhendl „AT“ Preisbeeren Pommes frites Topfencreme	Zwiebelsuppe A, G, L, O, FR, Lasagne al Forno „AT“ G, L, FR, C, G, H, Eisdessert
	kcal 1143,4 / KJ 4784,2 / Folt EW EW / K H 92,2	kcal 904,1 / kJ 3782,7 / Fett 27,3 / EW 64,5 / KH 53,2	kcal 1314,5 / k.J 5499,7 / Fell 76,4 / EW 78,2 / KH 73,6	kcal 1688,4 / kJ 7064,3 / Fett 48,3 / EW 129,3 / KH 83,7	kcal 1220,1 / kJ 5105,0 / Fet 59,1 / EW 71,5 / KH 63,9
Mittagessen vegetarisch	Backerbsensuppe A, C, G, FR, Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan A, C, G, FR, Kuchen mit Schlagobers C, G,	Klare Gemüsesuppe L, FR, A, C, G Tiroler Käsespätzle A, G, FR, C, G, H Röstzwiebeln Dunkles Schokomousse	Gemüsepüreesuppe G, L, FR, Gemüserisotto mit Parmesan G, L, FR, Joghurt mit Früchten G,	Lauchcremesuppe G, FR, A, C, Gebackenes Gemüse (paniert) G, FR Pommes frites Preiselbeeren Topfencreme FR, G,	Zwiebelsuppe A, G, L, FR, Gemüselasagne G, L, FR, C, G, H, Eisdessert
	kcal 1001,3 / kJ 41894 / Fel 9,6 / EW 65,4 / KH 38,3	kcal 904,1 / kJ 3782,7 / Fett 27,3 / EW 64,5 / KH 53,2	kcal 807,8 / kJ 3379,7 / Fel 25,1 / EW 46,4 / KH 69,8	kcal 1154,3 / kJ 4829,4 / Felt 26,0 / EW 71,6 / KH 99,9	kcal 90,8 / kJ 3768,8 / Felt 40,0 / EW 47,8 / KH 54,1
Abendessen	Backerbsensuppe A, C, G, FR, G, L, Reisfleisch mit Parmesan	Klare Gemüsesuppe L, FR, Haustoast mit Cocktailsauce A, G,	Gemüsepüreesuppe G, L, FR, A, C, G, Penne Tomatensauce L, O, G, Parmesan	Lauchcremesuppe G, FR, Spinatknödel mit brauner Butter C, G,	
	kcal 878,0 / KJ 3673,4 / Fett 48,9 / EW 46,2 / KH 6,1	kcal 676,7 / kJ 2831,2 / Fell 34,4 / EW 46,7 / KH 29,2	kcal 679,4 / kJ 2842,5 / Fell 19,2 / EW 30,7 / KH 78,7	cal 2524,0 / kJ 10560,4 / Fel 58,1 / EW 157,1 / KH 216,5	



Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eiervon Geflügel, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch von Säugetieren, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesamsamen, O) Sulfite und Schwefeldioxid, P) Lupinen, R) Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische FR) Allergenfrei

Kooperationspartner aus der regionalen Landwirtschaft:

Kalb/Schwein
Dominik Falch Flirsch



Eier
Hof Mair Faggen



Almkäse
Huber Galtür



Kartoffeln
Graberhof Karres



Rind
Grissmann Perfurhs

