



Speiseplan Mittag

Woche 21 vom 18.05.2026 bis zum 24.05.2026

Speiseplan Abend

Woche 21 vom 18.05.2026 bis zum 24.05.2026

SPL 1	HAUSMANNSKOST	VEGETARISCHE KOST	SÜSSE KOST	Weiche Kost	ABENDESSEN	ABENDESSEN Alternativen
Montag 18.05.2026	Kaspressknödelsuppe (ACGL) Fleischlaibchen (ACM) mit Erdäpfelpüree (G) Stracciatella Kuchen (FG) <small>949 Kcal / 53 g Fett / 49 g Proteine / 64 g KH / 5,4 BE</small>	Selleri-Apfelsuppe (L) Nudel-Gemüseauflauf (ACGL) mit Kräutersauce (FG) Stracciatella Kuchen (FG) <small>729 Kcal / 38 g Fett / 30 g Proteine / 65 g KH / 5,5 BE</small>	Kaspressknödelsuppe (ACGL) Topfenstrudel (ACG) mit Vanillesauce (G) Stracciatella Kuchen (FG) <small>987 Kcal / 44 g Fett / 41 g Proteine / 101 g KH / 8,5 BE</small>	Fleischlaibchen-Flan (ACG) mit Erdäpfelpüree (G) <small>278 Kcal / 18 g Fett / 17 g Proteine / 10 g KH / 0,9 BE</small>	Sellerie-Apfelsuppe (L) Eiaufstrich (CM) Brot (A) <small>416 Kcal / 24 g Fett / 11 g Proteine / 39 g KH / 3,3 BE</small>	Wahlalternative 1: Milchspeise (AG) <small>307 Kcal / 12 g Fett / 14 g Proteine / 35 g KH / 2,9 BE</small>
Dienstag 19.05.2026	Rindsuppe mit Sternchen (ACGL) Gebratene Hühnerbrust (G) Paprikasauce Butternockerl (AC) Obst <small>896 Kcal / 56 g Fett / 54 g Proteine / 43 g KH / 3,6 BE</small>	Pilzcremesuppe (AFG) Camembert gebacken (ACG) Preiselbeeren Salat (MO) Obst <small>880 Kcal / 49 g Fett / 40 g Proteine / 68 g KH / 5,6 BE</small>	Rindsuppe mit Sternchen (ACGL) Kaiserschmarren (ACG) mit Zwetschkenröster Obst <small>1061 Kcal / 33 g Fett / 35 g Proteine / 152 g KH / 12,7 BE</small>	Hühnerflan (ACG) mit Rahmsaft und Erdäpfelpüree (G) <small>278 Kcal / 18 g Fett / 17 g Proteine / 10 g KH / 0,9 BE</small>	Pilzcremesuppe (AFG) Wurstschüsslerl (L) mit Gemüse <small>615 Kcal / 51 g Fett / 25 g Proteine / 13 g KH / 1,1 BE</small>	Wahlalternative 2: Frankfurter, Senf, Kren, Brot (AO) <small>466 Kcal / 31 g Fett / 21 g Proteine / 24 g KH / 2 BE</small>
Mittwoch 20.05.2026	Grießnockerlsuppe (ACGL) Szegediner Krautfleisch (ALM) mit Salzkartoffel Vanillekuchen (FG) <small>811 Kcal / 44 g Fett / 48 g Proteine / 51 g KH / 4,4 BE</small>	Kohlrabicremesuppe (L) Gemüse-minz-ragout (AGL) mit Couscous (ACG) Vanillekuchen (FG) <small>840 Kcal / 33 g Fett / 34 g Proteine / 100 g KH / 8,3 BE</small>	Grießnockerlsuppe (ACGL) Bröselnudeln (ACG) mit Apfelmus Vanillekuchen (FG) <small>995 Kcal / 46 g Fett / 23 g Proteine / 116 g KH / 9,8 BE</small>	Schokoladenflan (ACFG) mit Vanillesauce (G) <small>703 Kcal / 31 g Fett / 18 g Proteine / 85 g KH / 7,1 BE</small>	Kohlrabicremesuppe (L) Tilsiter (G) Brot (A) <small>374 Kcal / 16 g Fett / 19 g Proteine / 38 g KH / 3,1 BE</small>	Wahlalternative 3: Debreziner, Senf, Kren, Brot (ALMO) <small>536 Kcal / 39 g Fett / 20 g Proteine / 25 g KH / 2 BE</small>
Donnerstag 21.05.2026	Backerbsensuppe (ACFGL) Gebr. Schweinskarree (AFG) Blattspinat (L) Reis Honig Kuchen (G) <small>833 Kcal / 30 g Fett / 51 g Proteine / 84 g KH / 7 BE</small>	Fisolencremesuppe (AGL) Spinatschafskäsestrudel (AG) mit Schnittlauchrahm (G) Honig Kuchen (G) <small>736 Kcal / 40 g Fett / 30 g Proteine / 62 g KH / 5,1 BE</small>	Backerbsensuppe (ACFGL) Nougatknödeln (ACFG) Butterbröseln (AG) Waldbeersauce Honig Kuchen (G) <small>1274 Kcal / 69 g Fett / 24 g Proteine / 133 g KH / 11 BE</small>	Bratflan (ACG) mit Cremespinat (G) <small>382 Kcal / 26 g Fett / 20 g Proteine / 15 g KH / 1,2 BE</small>	Fisolencremesuppe (AGL) Pikanter Fleischaufwurf (ACG) Sauerrahm (CG) <small>971 Kcal / 60 g Fett / 42 g Proteine / 63 g KH / 5,2 BE</small>	Wahlalternative 4: Käsetoast, Ketchup (AG) <small>447 Kcal / 25 g Fett / 24 g Proteine / 29 g KH / 2,4 BE</small>
Freitag 22.05.2026	Rindsuppe mit Reibgerstl (ACGL) Dorschfilet gebacken (ADM) mit Erdäpfel-Gurkensalat Apfelkuchen <small>993 Kcal / 65 g Fett / 36 g Proteine / 62 g KH / 5,3 BE</small>	Kürbiscremesuppe (AGL) Dorschfilet natur (ADM) mit Erdäpfel-Gurkensalat Apfelkuchen <small>968 Kcal / 65 g Fett / 29 g Proteine / 63 g KH / 5,3 BE</small>	Rindsuppe mit Reibgerstl (ACGL) Topfen-Mohnschnitte (AFG) mit Zwetschkenkompott Apfelkuchen <small>510 Kcal / 16 g Fett / 18 g Proteine / 71 g KH / 6 BE</small>	Herzhafter Fischflan (ACDFG) Gemüsebrei (G) Erdäpfelpüree (G) <small>266 Kcal / 17 g Fett / 14 g Proteine / 12 g KH / 1 BE</small>	Kürbiscremesuppe (AGL) Knacker Brot (A) <small>656 Kcal / 45 g Fett / 25 g Proteine / 34 g KH / 2,8 BE</small>	Wahlalternative 5: Schinken- Käsetoast, Ketchup (AG) <small>424 Kcal / 25 g Fett / 19 g Proteine / 29 g KH / 2,4 BE</small>
Samstag 23.05.2026	Rindsuppe mit Butternockerl (AL) Majoranfleisch (ACFG) mit Teigwaren Marzipanmousse (GH) <small>722 Kcal / 28 g Fett / 51 g Proteine / 64 g KH / 5,3 BE</small>	Erbsencremesuppe (FGL) Überbackene Gemüsepalä (ACGM) mit Erdäpfel Marzipanmousse (GH) <small>1228 Kcal / 60 g Fett / 49 g Proteine / 119 g KH / 9,9 BE</small>	Rindsuppe mit Butternockerl (AL) Sauerrahmauflauf (ACG) mit Erdbeersauce Marzipanmousse (GH) <small>784 Kcal / 31 g Fett / 31 g Proteine / 93 g KH / 7,7 BE</small>	Süßer Topfenflan (ACFG) mit Apfelmus <small>597 Kcal / 25 g Fett / 13 g Proteine / 77 g KH / 6,4 BE</small>	Erbsencremesuppe (FGL) Eierspeis mit Schinken (CG) Brot (A) <small>915 Kcal / 46 g Fett / 49 g Proteine / 73 g KH / 6,1 BE</small>	
Sonntag 24.05.2026	Milzschnittensuppe (ACL) Hendl-Cordon-Bleu (ACG) mit Gemüsereis (GL) Pudding mit Erdbeersauce (G) <small>1011 Kcal / 71 g Fett / 36 g Proteine / 53 g KH / 4,5 BE</small>	Gemüsecremesuppe (AGL) Rösti (L) mit Gemüse Pudding mit Erdbeersauce (G) <small>494 Kcal / 20 g Fett / 13 g Proteine / 62 g KH / 5,2 BE</small>	Milzschnittensuppe (ACL) Gebäckene Apfelradl (AG) mit Zimt (G) Pudding mit Erdbeersauce (G) <small>339 Kcal / 10 g Fett / 14 g Proteine / 46 g KH / 3,9 BE</small>	Herzhafter Flan (ACG) Gemüsebrei (G) Erdäpfelpüree (G) <small>399 Kcal / 26 g Fett / 20 g Proteine / 18 g KH / 1,5 BE</small>	Gemüsecremesuppe (AGL) Wiener Wurst (CGLM) Brot (A) <small>750 Kcal / 52 g Fett / 29 g Proteine / 38 g KH / 3,2 BE</small>	

Änderungen vorbehalten

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch,
E=Erdruss, F=Soja, G=Milch oder Lactose,
H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf,
N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen,
R=Weichtiere

Das Küchenteam wünscht "Guten Appetit!"

* Österreich = 3x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)
** Österreich = 2x AT (gemolken/verarbeitet)

