

VINZENTINER SPEISEPLAN

FRÜHLING SOMMER

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

VEGGIEDAY

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

BRUSCHETTA MEDITERRAN

PUY-LINSENSALAT
mit Käse

GRIECHISCHER SALAT

VOLLKORNFRIITATENSUPPE

PIADINA
mit Tomaten und Basilikum

ZWIEBEL-
ROSTBRATEN
mit Vollkornpolenta

gebratene
VOLLKORN-
POLENTA-
SCHEIBEN
mit Grillkäse

WIENER
SCHNITZEL
mit Bratkartoffeln

hausgemachte
SCHLUTZER

KARTOFFELGNOCCHI
mit Salzeibutter und Parmesan
oder
mit Tomatensoße

TRUTHAHN-
GESCHNETZEL-
TES
mit Currysoße und
Basmatireis

CURRY-
GEMÜSEPFANNE
mit Basmatireis

gebackenes
KABELJAUFILET
mit Kartoffelsalat

GEMÜSE-
VOLLKORN-
KNÖDEL
mit Butter und
Parmesan

und Gemüse-
Ratatouille

und Gemüse-
Ratatouille

und gedünstete
Karotten

und gedünstete
Karotten

und gedünsteter Spinat

und gedünstete
grüne Bohnen

und gedünstete
grüne Bohnen

und Peperonata

und Peperonata

NUSSROULADE

OBSTTELLER
der Jahreszeit

SACHERWÜRFEL

OBSTTELLER
der Jahreszeit

WINDBEUTEL
mit Topfcreme und frischem Obst

MITTAGS
täglich Salatvariation

ABENDS
täglich
Salat & Gemüse

TEUFELSPIZZA

PIZZA
mit Grillgemüse
oder
PIZZA
MARGHERITA

LASAGNE
mit Tomaten und Mozzarella

TOAST
mit Käse und
Tomaten

VOLLKORN-
TOAST
mit Mozzarella und
Tomaten

BUCHTELN
mit Vanillesoße
oder
SPAGHETTI AGLIO E OLIO
mit Peperoncino





VINZENTINER SPEISEPLAN

FRÜHLING SOMMER

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

VEGGIEDAY

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

MITTAGS
täglich Salatvariation

frühlingshafter BERGLINSENSALAT

RINDSBRATEN mit Spatzeln

VOLLKORN-KRÄUTER-SPATZELN mit bunten Gemüsestreifen

und gedünstete Karotten

und gedünstete Karotten

HALBGEFRORENES mit frischen Früchten

PRESSKNÖDEL-SUPPE

PRESSKNÖDEL in Gemüsebrühe

FLEISCH-KRAPFELN mit Kartoffelpüree

VEGGIE-BURGER mit Kartoffelpüree

und ZucchiniGemüse

und ZucchiniGemüse

OBSTTELLER der Jahreszeit

HIRSEPIZZA

KÄSECANNELLONI GEBACKEN mit Tomatensoße

oder

SPINATNOCKEN mit Salbeibutter

und Erbsengemüse

LINZERKUCHEN

MELONE mit Rohschinken

MELONE mit Käsestücken

SCHWEINE-KOTELETTE mit Kroketten

GEFÜLLTE KARTOFFELTEIG-TASCHEN mit Butter und Parmesan

und gefüllte Tomaten

und gefüllte Tomaten

OBSTTELLER der Jahreszeit

VOLLKORNTOSTSCHEIBEN mit Topfen und Peperonisalat

VOLLKORN-SPAGHETTI mit Tintenfischragout

VOLLKORN-SPAGHETTI mit Tomatensoße

und gedünsteter Mangold

und gedünsteter Mangold

CHIAPUDDING mit Früchten

ABENDS
täglich Salat & Gemüse

SPAGHETTI mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella

GELBER SAFRANVOLL-KORNRISSOTTO mit Garnelen

GELBER SAFRANVOLL-KORNRISSOTTO mit Parmesan

CHILLI SIN CARNE mit Pellkartoffeln und Kräutertopfen

KAISERSCHMARREN mit Apfelmus

oder

BAUERNTOST mit Käse und Speck





VINZENTINER SPEISEPLAN

FRÜHLING SOMMER

MONTAG

STANDARD

VEGGIE

DIENSTAG

STANDARD

VEGGIE

MITTWOCH

VEGGIEDAY

DONNERSTAG

STANDARD

VEGGIE

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

MITTAGS
täglich Salatvariation

SCHINKEN-
RÖLLCHEN

KÄSERÖLLCHEN

SALATTELLER
mit Ei

grüner
BOHNENSALAT
mit Käse

GEMÜSE-BULGURSALAT

BUCHWEIZENSALAT
mit Mozzarella

GEMÜSE-
ROSTBRATEN
mit Basmati- und
Wildreis

LINSENEINTOPF
mit Basmatireis
gemischt mit
wildem Reis

WIENER
SCHNITZEL
vom Truthahn mit
Kartoffelgratin

HIRSELAIBCHEN
mit Tomatensoße

KRÄUTERKNÖDEL
mit frischen Champignons

GULASCH
vom Schwein mit
Gemüseintopf

VEGGIE-
GULASCH

LACHSFILET
mit Salzkartoffeln

SCHÜTTELBROT-
BANDNUDELN
mit Spinat und
Nüssen

und gedämpfter
Brokkoli

und gedämpfter
Brokkoli

und gedämpfter
Spinat

und gedämpfter
Spinat

und überbackener
Blumenkohl

und überbackener
Blumenkohl

und gegrillte
Peperonischeiben

und gegrillte
Peperonischeiben

SCHOKOLADEPUDDING

frischer
OBSTSALAT

KÄSESAHNEKUCHEN

OBSTTELLER
der Jahreszeit

APFELKUCHEN

ABENDS
täglich
Salat & Gemüse

DINKELNUDELN
auf sizilianische Art

PIZZA
mit Thunfisch

PIZZA
MARGHERITA

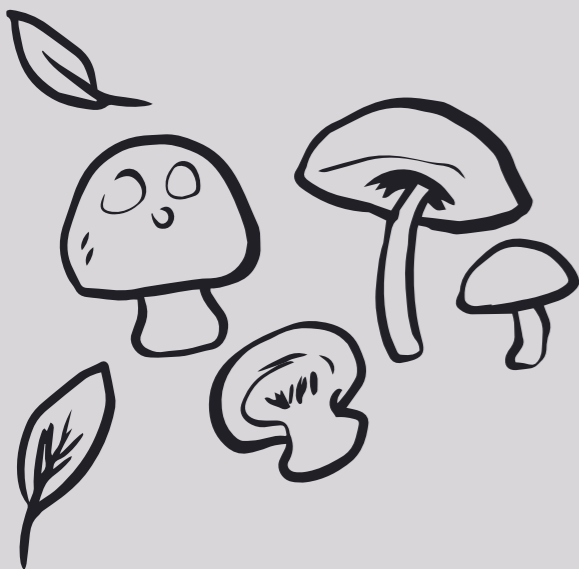
RÖSTKARTOFFELN
mit Spiegelei

SCHWARZPLETENER RIEBEL
mit Apfel und Preiselbeeren

oder

GEMÜSESUPPE
mit Amarant

FSdrei



VINZENTINER SPEISEPLAN

FRÜHLING SOMMER

MONTAG

STANDARD

VEGGIE

DIENSTAG

STANDARD

VEGGIE

MITTWOCH

VEGGIEDAY

DONNERSTAG

STANDARD

VEGGIE

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

MITTAGS
täglich Salatvariation

GEFÜLLTE
BRESAOLA

KRÄUTER-
TOPFEN
auf Rucola

GRIESSNOCKEN
mit Fleischsuppe

GRIESSNOCKEN
mit Gemüsebrühe

VOLLKORNFOCACCIA
mit Oliven und Zwiebeln

weißer
BOHNENSALAT

VOLLKORN-
COUSCOUS-
SALAT
mit Räucherlachs

VOLLKORN-
COUSCOUS-
SALAT
mit Pinienkernen

ZIGEUNER-
SCHNITZEL
mit
Stampfkartoffeln

und panierte
Zucchini

AMARANT-
GEMÜSE-
AUFLAUF
mit Käsesoße

und panierte
Zucchini

KALBSBRATEN
mit Dinkel-
vollkornspatzeln

und Gemüse-
Ratatouille

DINKELVOLL-
KORNSPATZELN
mit Gemüse

und Gemüse-
Ratatouille

NUDELN
mit Tomatensoße

und gedünstete Karotten

HÜHNERKEULE
mit Pommes

QUINOA-
LAIBCHEN
mit Joghurdip
und Pommes

KARTOFFEL-
GNOCCHI
mit Meeresfrüchte-
soße

und gedünstete
grüne Bohnen

KARTOFFEL-
GNOCCHI
mit Gorgonzola-
soße

und gedünstete
grüne Bohnen

OBSTTELLER
der Jahreszeit

TOPFEN-JOGHURTCREME

OBSTKUCHEN

OBSTTELLER
der Jahreszeit

FRÜCHTEEIS

ABENDS
täglich
Salat & Gemüse

GEMÜSERISOTTO

TORTELLINI
mit Schinken-
rahmsoße

RAVIOLI
mit Kräutersoße

VEGGIE-VOLLKORNTOST
mit Hummus

REISAUFLAUF
mit Apfelmus
oder
LEBERKNÖDELSUPPE

FS vier



VINZENTINER SPEISEPLAN

FRÜHLING SOMMER

MONTAG

STANDARD

VEGGIE

DIENSTAG

STANDARD

VEGGIE

MITTWOCH

VEGGIEDAY

DONNERSTAG

STANDARD

VEGGIE

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

MITTAGS
täglich Salatvariation

GRILLGEMÜSETELLER

TRUTHAHN-
SCHNITZEL
mit
Kartoffelkroketten

und Melanzane
überbacken

GEBACKENE
CHAMPIGNONS
mit Kräutermayo
und Kartoffel-
kroketten

und Melanzane
überbacken

SCHOKOMOUSSE

bunter
VOLLKORNGETREIDESALAT

PIZZAIOLA-
SCHNITZEL
mit Couscous

und Peperonata

GEMÜSE-
QUINOA-
STRUDEL
mit Tomatensoße

und Peperonata

OBSTTELLER
der Jahreszeit

BRUSCHETTA
mit Tomaten, Artischocken und Oliven

KRÄUTERSPATZELN
mit Gemüserahmsoße

und Berglinseneintopf asiatisch

ZUPPA INGLESE

SPECKKNÖDEL-
SUPPE

RINDSGULASCH
mit Kartoffelpüree

und gedünsteter
Mangold

FASTENKNÖDEL
in Gemüsebrühe

VEGGIE-
GULASCH
mit Kartoffelpüree

und gedünsteter
Mangold

OBSTTELLER
der Jahreszeit

TOMATEN
mit Mozzarelline

GOLDBRASSEN-
FILET
mit Salzkartoffeln

und gefüllte
Tomaten

GEFÜLLTE
KARTOFFELTEIG-
TASCHEN
mit Butter und
Parmesan

und gefüllte
Tomaten

„HEISSE LIEBE“-EIS

ABENDS
täglich
Salat & Gemüse

ORZOTTO
all'Amatriciana

ORZOTTO
mit
Frühlingsgemüse
und Parmesan

VOLLKORNNUEDELN
mit Kräuterpesto

PIZZA
mit Gemüse und Gorgonzola
oder
PIZZA MARGHERITA

GEBACKENE GRIESSNUDELN
mit Obstkompott
oder
KÄSE-MUFFINS

FS fünf



VINZENTINER SPEISEPLAN

FRÜHLING SOMMER

MONTAG

STANDARD

VEGGIE

SALATTELLER
mit grünen Linsen und Ei

SCHWEINS-
BRATEN
mit weißem Reis

BOHNEN-
EINTOPF
mit weißem Reis

TOPFENSTRUDEL

DIENSTAG

STANDARD

VEGGIE

TOMATENSUPPE
mit Basilikumhaube

gebratene
HÜHNERBRUST
mit Röstkartoffeln
und Kräutersoße

panierte
ZUCCHINI-
SCHEIBEN
mit Tomatensoße

OBSTTELLER
der Jahreszeit

MITTWOCH

VEGGIEDAY

KICHERERBSENSALAT

RÖMISCHE GRIESSNOCKEN
mit Tomatensoße

und gedünstete Bohnen

SCHOKOGUGELHUPF

DONNERSTAG

STANDARD

VEGGIE

DINKEL-
FOCACCIA
mit Zwiebeln und
Speck

DINKEL-
FOCACCIA
mit getrockneten
Tomaten

LASAGNE
BOLOGNESE

SPINAT-
LASAGNE

TIRAMISÙ

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

PALATSCHINKENRÖLLCHEN
mit Käse und Gemüse

MEERESFISCH-
LAIBCHEN
in Sesamkruste
mit Bratkartoffeln

TOFU-GEMÜSE-
SPIESSCHEN
mit Bratkartoffeln

und gedünstetes
Selleriegemüse

und gedünstetes
Selleriegemüse

OBSTTELLER
der Jahreszeit

MITTAGS
täglich Salatvariation

ABENDS
täglich
Salat & Gemüse

WEISSE NUDELN
mit Gemüsesoße

MILCHREIS
mit Pflaumenkompott
oder
HIRSE-GEMÜSESCHNITTE

GEMÜSESTRUDEL
mit Spargeln gefüllt

NUDELSUPPE
mit
Rindfleischstreifen

GEMÜSEBRÜHE
mit Nudeln

FS sechs