



VINZENTINER SPEISEPLAN

FRÜHLING SOMMER

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

VEGGIEDAY

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

BRUSCHETTA
mit Tomaten, Oliven und Kapern

bunter
GETREIDESALAT

GRIECHISCHER SALAT

FRITTATEN-
SUPPE

GEMÜSEBRÜHE
mit Frittaten

PIADINA
mit Tomaten und Basilikum

ZWIEBEL-
ROSTBRATEN
mit Polenta

gebratene
POLENTA-
SCHEIBEN
mit Grillkäse

WIENER
SCHNITZEL
mit Bratkartoffeln

hausgemachte
SCHLUTZER
mit Butter und
Parmesan

KARTOFFELGNOCCHI
mit Salzeibutter und Parmesan

oder

KAMUTNOCKEN
auf Gemüsebeet

TRUTHAHN-
GESCHNETZEL-
TES
mit Basmatireis

CURRY-
GEMÜSE-
PFANNE
mit Basmatireis

gebackenes
KABELJAUFILLET
mit Kartoffelsalat

GEMÜSE-
VOLLKORN-
KNÖDEL
mit Butter und
Parmesan

und Gemüse-Ratatouille

und gedünstete Karotten

und gedünsteter Spinat

und grüne Bohnen

und gedünstete Kohlrabiwürfel

ERDBEERROULADE

OBSTTELLER
der Jahreszeit

SACHERWÜRFEL

OBSTTELLER
der Jahreszeit

WINDBEUTEL
mit Topfencreme und frischem Obst

MITTAGS
täglich Salatvariation

ABENDS
täglich
Salatvariation

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

bunter
BERGLINSENSALAT

PRESSKNÖDEL-
SUPPE

PRESSKNÖDEL
in Gemüsebrühe

HIRSEPIZZA „MARGHERITA“

MELONE
mit Rohschinken

MELONE
mit Käsescheiben

TRAMEZZINI
mit Topfen und Peperoni

RINDSBRATEN
mit weißen
Spatzeln

überbackener
GEMÜSE-
VOLLKORN-
TOAST

FLEISCH-
KRAPFELN
mit Kartoffelpüree

VEGGIE-BURGER
mit Kartoffelpüree

SPINATCANNELLONI
mit Tomatensoße
oder
GRILLGEMÜSE
mit Käse

SCHWEINE-
KOTELETT
mit Kroketten

KARTOFFELTEIG-
TASCHEN
mit Butter und
Parmesan

VOLLKORN-
SPAGHETTI
mit
Tintenfischragout

VOLLKORN-
SPAGHETTI
mit
Tomatensoße

und gedünstete Karotten

und ZucchiniGemüse

und Erbsengemüse

und gefüllte Tomaten

und gedünsteter Mangold

HALBGEFRORENES
mit Früchten

OBSTTELLER
der Jahreszeit

MARILLEN- ODER KIRSCHKUCHEN

OBSTTELLER
der Jahreszeit

SCHOKOLADEPUDDING

ABENDS
täglich
Salatvariation

PENNE
mit frischen Tomaten, Basilikum
und Mozzarella

GELBER
RISOTTO
mit Garnelen

GELBER
RISOTTO
mit Parmesan

SPICY VEGETABLE
mit Pellkartoffeln und Käsescheiben

KAISERSCHMARREN
mit Apfelmus

oder

BAUERNTOST
mit Käse und Speck

FS zwei



VINZENTINER SPEISEPLAN

FRÜHLING SOMMER

MONTAG

STANDARD

VEGGIE

DIENSTAG

STANDARD

VEGGIE

MITTWOCH

VEGGIEDAY

DONNERSTAG

STANDARD

VEGGIE

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

MITTAGS
täglich Salatvariation

SCHINKEN-
RÖLLCHEN

KÄSERÖLLCHEN

bunter
SALATELLER
mit Ei

grüner
BOHNENSALAT
mit Käse

frischer
BULGURSALAT

indisches
LINSENCURRY

RINDSSTEAK
in Zwiebel-
Senf-Kruste
mit
weißem Reis

WURZEL-
GEMÜSE
in Rahmsoße
mit
Vollkornspatzeln

WIENER
SCHNITZEL
vom Truthahn mit
Kartoffelgratin

HIRSELAIBCHEN
mit Tomatensoße

KRÄUTERKNÖDEL
mit frischen Champignons
oder
PARMESANRISOTTO
mit Rucola

GULASCH
vom Schwein mit
Kartoffeleintopf

VEGGIE-
GULASCH

LACHSFILET
mit Salzkartoffeln

NUDELN
mit Spargelsoße

und gedämpfter Brokkoli

und gedünstetes Kraut

und überbackener Blumenkohl

NATURJOGHURT
mit Früchten

frischer
OBSTSALAT

TAPIOKA-VANILLEPUDDING
mit Früchten

OBSTTELLER
der Jahreszeit

APFELKUCHEN

ABENDS
täglich
Salatvariation

RÖSTKARTOFFELN
mit Spiegelei

PIZZA
mit Thunfisch

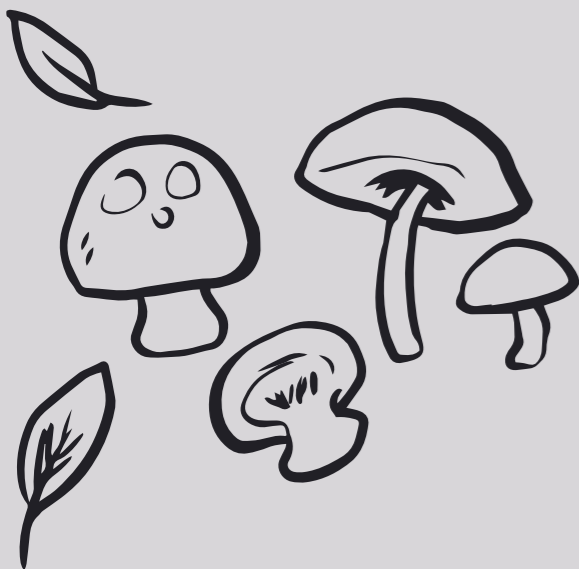
PIZZA
MARGHERITA

DINKELNUDELN
auf sizilianische Art

SCHWARZPLENTENER RIEBEL
mit Äpfeln und Preiselbeeren

oder
NUDELSUPPE

FSdrei



VINZENTINER SPEISEPLAN

FRÜHLING SOMMER

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

VEGGIEDAY

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

MITTAGS
täglich Salatvariation

gefüllte
BRESAOLA-
RÖLLCHEN

KRÄUTER-
TOPFEN
auf Rucola

RINDSSUPPE
mit Grießnocken

GRIESSNOCKEN
mit Gemüsebrühe

FOCACCIA
mit Oliven und Zwiebeln

bunter
BOHNENSALAT

frischer
COUSCOUSSALAT

ZIGEUNER-
SCHNITZEL
mit
Stampfkartoffeln

VOLLKORN-
NUDELN
mit buntem
Gemüse

KALBSBRATEN
mit Dinkelspätzeln

GEMÜSE-
RICOTTA-
CANNELLONI

NUDELN
mit Tomatensoße
oder
bunter
GEMÜSEEINTOPF
mit Kokosmilch

HÜHNERKEULE
mit Pommes

QUINOA-
LAIBCHEN
mit Joghurdip
und Pommes

GNOCCHI
mit Meeresfrüchte-
soße

GNOCCHI
mit frischer
Tomatensoße

und gegrillte Zucchini

und Gemüse-Ratatouille

und gedünstete Karotten

und grüne Bohnen

OBSTTELLER
der Jahreszeit

TOPFEN-JOGHURTCREME

FRÜCHTEEIS

OBSTTELLER
der Jahreszeit

OBSTKUCHEN

ABENDS
täglich
Salatvariation

SPINATOMELETTE
oder
TAGESSUPPE

TORTELLINI
mit Schinken-
rahmsoße

RAVIOLI
mit Kräutersoße

KÄSENOCKEN
mit Butter und Parmesan

REISAUFLAUF
mit Apfelmus
oder
LEBERKNÖDEL
mit Rindssuppe

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
„AI FERRI“
mit
Kroketten

gebackene
CHAMPIGNONS
mit Kräutermayo
und Kroketten

und Melanzane überbacken

SCHOKOMOUSSE

bunter
GETREIDESALAT

PIZZAIOLA-
SCHNITZEL
mit Basmatireis

GEMÜSE-
STRUDEL
mit Tomatensoße

und Peperonata

OBSTTELLER
der Jahreszeit

BRUSCHETTA
mit Tomaten, Artischocken und Oliven

FARFALLE
mit Gemüsesoße

oder

ROGGENKLÖSSCHEN
auf Julienegemüse

ZUPPA INGLESE

SPECKKNÖDEL-
SUPPE

FASTENKNÖDEL
in Gemüsebrühe

RINDSGULASCH
mit Knödeln

VEGGIE-
KARTOFFEL-
GULASCH

und gedünsteter Mangold

OBSTTELLER
der Jahreszeit

TOMATEN
mit Mozzarelline

gebackene
SCHOLLE
mit Salzkartoffeln

gefüllte
KARTOFFELTEIG-
TASCHEN
mit Butter und
Parmesan

und gefüllte Tomaten

HEISSE LIEBE
Vanilleeis mit warmen Himbeeren

ABENDS
täglich
Salatvariation

ORZOTTO
all'Amatriciana

GEMÜSE-
ORZOTTO
mit Parmesan

VOLLKORNNUEDELN
mit Pesto

PIZZA
mit Gemüse und Gorgonzola

oder

PIZZA MARGHERITA

GEBACKENE GRIESSNUDELN
mit Kompott

oder

TOMATENCREMESUPPE

FS fünf



VINZENTINER SPEISEPLAN

FRÜHLING SOMMER

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

VEGGIEDAY

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

MITTAGS
täglich Salatvariation

bunter
SALATELLER
mit Ei

sommerliche
GEMÜSESUPPE

arabischer
COUSCOUS-SALAT

FOCACCIA
mit Zwiebeln und
Speck

FOCACCIA
mit getrockneten
Tomaten

gefüllte
PALATSCHINKENRÖLLCHEN

SCHWEINS-
NACKENSTEAK
mit weißem Reis
und Kräuterbutter

WOKGEMÜSE
SÜSS-SAUER
mit Vollkornreis

gebratene
HÜHNERBRUST
mit Röstkartoffeln
und Kräutersoße

panierte
ZUCCHINI
mit Tomatensoße

RÖMISCHE GRIESSNOCKEN
mit Tomatensoße

oder

DINKELSPATZLEN
mit Pilzsoße

und gedünstete grüne Bohnen

LASAGNE
BOLOGNESE

SPINAT-
LASAGNE

MEERESFISCH-
LAIBCHEN
in Sesamkruste
mit Bratkartoffeln

gegrillte
GEMÜSE-
SPIESSCHEN
mit Bratkartoffeln

und gedünstetes Selleriegemüse

TOPFENSTRUDEL

OBSTTELLER
der Jahreszeit

ZWETSCHGENKUCHEN

GEMISCHTES EIS

OBSTTELLER
der Jahreszeit

ABENDS
täglich
Salatvariation

PENNETTE MAMMA ROSA

MILCHREIS
mit Pflaumenkompott
oder
AMARANT-GEMÜSESCHNITTE
mit Tomatensoße

GEMÜSESTRUDEL

NUDELSUPPE
mit
Rindfleisch

GEMÜSEBRÜHE
mit Nudeln

und
PARMESANRISOTTO

FS sechs