



VINZENTINER SPEISEPLAN

HERBST WINTER

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

VEGGIEDAY

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

BULGURSALAT
mit Käsewürfeln und Gemüse

bunter
SALATELLER
mit gekochtem Ei

bunter
PUY-LINSENSALAT

VOLLKORN-
FRITTATEN
mit Fleischsuppe

VOLLKORN-
FRITTATEN
mit Gemüsebrühe

KÄSE-FENCHEL-SALAT

SCHWEINS-
BRATEN
mit weißen
Spatzeln*

GEMÜSE-
RICOTTA-
CANNELLONI

FLEISCH-
KRAPPEN
(Rind- und
Schweinefleisch)
mit Kartoffelpüree

VEGGIE-BURGER
mit Kichererbsen
und Tomatensoße

NUDELN
mit Tomatensoße
oder
mit Käsesoße

PUTEN-
SCHNITZEL
WIENER ART
mit Bratkartoffeln

GEMÜSE-
STRUDEL
mit Amarant

LACHS-
FORELLENFILET
mit Kartoffel-
gnocchi auf
Rosmarinsoße

KARTOFFEL-
GNOCCHI
mit Gorgonzola und
Radicchiosoße

und gedünstetes Kraut

und gedünsteter Blattspinat

und gedämpftes Wurzelgemüse

und Romanesco gedämpft

und grüne Bohnen gedämpft

OBST DER JAHRESZEIT

VANILLEPUDDING

LINZER SCHNITTE

OBST DER JAHRESZEIT

OBSTKUCHEN

MITTAGS
täglich Salatvariation

ABENDS
täglich
Salat & Gemüse

BUCHTELN*
mit Vanillesoße

oder
PASTA-FAGOLI-SUPPE

RISOTTO
mit Salsiccia und
Gemüse

GEMÜSE-
RISOTTO

SELLERIEKNOLLENSUPPE
und
SPINATNOCKEN
mit Parmesan, Salbeibutter und
Hirseflocken

TAGESSUPPE
oder
BANDNUDELN
mit frischen Champignons

HWeins

* mit einem Teil Vollkornmehl



VINZENTINER SPEISEPLAN

HERBST WINTER

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

VEGGIEDAY

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

SPECKTELLER

KÄSETELLER

GEMÜSE-GETREIDE-SALAT

BRUSCHETTA
mit Tomatensoße, Oliven und
Artischocken

FLEISCHSUPPE

GEMÜSEBRÜHE

WOK-GEMÜSE
mit weißen Bohnen

gebratene
HÜHNERBRUST
auf Kräuter-
rahmsoße mit Reis

**LINSEN-
LAIBCHEN**
mit Kräuter-
rahmsoße

**LASAGNE
BOLOGNESE**

**BLATTSPINAT-
LASAGNE**

RÖMISCHE GRIESSNOCKEN*
mit Tomatensoße

RINDSGULASCH
mit Fastenknödeln

**VEGGIE-
GULASCH**
mit Fastenknödeln

**FISCH-
STÄBCHEN**
mit Kartoffelsalat

**KÄSE-
OMELETTE***

und Sprossenkohl gedämpft

und viererlei Salat

und gedämpfte Brokkoli

und gedünsteter Wirsing

und Karottengemüse gedünstet

OBST DER JAHRESZEIT

ORANGEN-TOPFEN-CREME

APFELKUCHEN

OBST DER JAHRESZEIT

NUSSSTRUDEL

MITTAGS
täglich Salatvariation

ABENDS
täglich
Salat & Gemüse

KAROTTEN-INGWER-SUPPE
und
VOLLKORNNUEDELN SIZILIANISCH
mit schwarzen Oliven

GERSTENSUPPE
mit Tirtlen
vegetarische
GERSTENSUPPE
mit Tirtlen

CHILI SIN CARNE
mit Pellkartoffeln und Topfen-Dip
oder
KASPRESSKNÖDELSUPPE

KAISERSCHMARREN*
mit Preiselbeeren und Apfelmus
oder
EIAUFLAUF MIT MANGOLD



* mit einem Teil Vollkornmehl



VINZENTINER SPEISEPLAN

HERBST WINTER

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

VEGGIEDAY

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

SCHINKEN-
RÖLLCHEN

KÄSERÖLLCHEN

bunter
BOHNENSALAT

HIRSEPIZZA

GEMÜSESUPPE
mit Amarant

VOLLKORNBRÖTCHEN
mit rotem Linsenaufstrich

RINDSBRATEN
mit Couscous

hausgemachte
SCHLUTZER

VOLLKORN-
NUDELN MIT
RAGOUT
(Rind- und
Schweinefleisch)

VOLLKORN-
NUDELN MIT
GEMÜSE-
WÜRFELN
mit Rührei

KÄSECANNELLONI
mit Tomatensoße
oder
SPINATNOCKEN
mit Salbeibutter

HÜHNERKEULE
mit Kroketten

BUCHWEIZEN-
LAIBCHEN
mit Sauerrahmsauce

LACHSFILET
mit Röstkartoffeln

HAFER-
SCHNITTE

und Blumenkohl polnische Art

und Erbsen-Karotten-Sellerie-Gemüse

und Wintergemüse

und gegrillte Maiskolben

und Erbsengemüse gedünstet

OBST DER JAHRESZEIT

TOPFENSTRUDEL

TIRAMISÙ

OBST DER JAHRESZEIT

„HEISSE LIEBE“
Eis mit Himbeeren

MITTAGS
täglich Salatvariation

ABENDS
täglich
Salat & Gemüse

PIZZA*
mit Spinat und Gorgonzola
oder
PIZZA MARGHERITA*

REISAUFLAUF
mit Apfelmus
oder
SPECKKNÖDELSUPPE

KÜRBISCREMESUPPE
und
vegetarische
PIADINA
mit Mozzarella und Oliven

KICHERERBSENSUPPE
und
SPAGHETTI
mit Pesto

HWdrei

* mit einem Teil Vollkornmehl



VINZENTINER SPEISEPLAN

HERBST WINTER

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

VEGGIEDAY

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

MITTAGS
täglich Salatvariation

LINSENSALAT
mit Gemüse

GRIESS-
NOCKENSUPPE
(Fleischbrühe)

GRIESS-
NOCKENSUPPE
(Gemüsebrühe)

FOCACCIA*
mit Gemüse

SALATELLER
mit Ei

BUCHWEIZENSALAT
mit Mozzarelline

ZIGEUNER-
SCHNITZEL
vom Huhn mit
Vollkornpolenta

GEMÜSEGRÖSTL
mit Quinoa

SCHWEINS-
KOTELETT
mit Kartoffel-
Gemüse-Gratin

SESAM-
LAIBCHEN
mit Sauerrahm-Dip

SPINAT-DINKELSPATZELN*
mit Gemüserahmsoße
oder
GEMÜSEORZOTTO
mit Parmesan

ZWIEBEL-
ROSTBRATEN
mit weißem Reis
und Wildreis

GEMÜSE-
STRUDEL
mit Tomatensoße

gebackenes
KABELJAUFILET
mit Salzkartoffeln

gebackene
CHAMPIGNONS
mit
Gemüse-Kräuter-
Mayonnaise und
Salzkartoffeln

und Ratatouille-Gemüse

und gedämpfte Brokkoli

und Karotten-Erbsengemüse gedämpft

und Kürbis im Ofen

und Wirsinggemüse gedämpft

BRATAPFEL

SCHWARZWÄLDER ROULADE

BIRNEN-ZWETSCHGEN-KOMPOTT

OBST DER JAHRESZEIT

VANILLEHALBGEFRORENES
mit Orange

ABENDS
täglich
Salat & Gemüse

NUDELSUPPE
mit Gemüsebrühe

und

EIOMELETTE
mit Haferflocken und Käse

MILCHREIS

oder

BAUERNTOAST
mit Vinschger Brot

PRESSKNÖDELSUPPE

oder

PELLKARTOFFELN
mit gedämpftem Gemüse und Käseteller

BOHNENSUPPE

und

ERDÄPFELBLATTLEN
mit Sauerkraut

HW vier

* mit einem Teil Vollkornmehl



VINZENTINER SPEISEPLAN

HERBST WINTER

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

VEGGIEDAY

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

MITTAGS
täglich Salatvariation

BRESAOLA
mit Topfen gefüllt

VOLLKORN-
BRÖTCHEN
mit Kräutertopfen

SPECKKNÖDEL-
SUPPE

KRÄUTERSUPPE

BUCHWEIZENBLINIS
mit Sauerrahm-Dip

weißer
BOHNENSALAT

COUSCOUSSALAT
mit Sultaninen und Pinienkernen

KALBSBRATEN
mit
Vollkornspatzeln

VOLLKORN-
SPATZELN
mit Gemüsesoße

SELCHFLEISCH
mit Sauerkraut

RÖST-
KARTOFFELN
mit Spiegelei

GEMÜSELASAGNE
oder
DINKEL-GEMÜSERISOTTO

WIENER
SCHNITZEL
vom Schwein mit
Bratkartoffeln

KARTOFFEL-
TEIGTASCHEN
mit Parmesan und
Butter

SPAGHETTI
mit Meeresfrüchten

SPAGHETTI
AGLIO E OLIO
mit Peperoncino

und Sprossenkohl gedämpft

und grüne Bohnen gedämpft

und viererlei Salat

und Blattspinat gedämpft

und gedünstetes Lauchgemüse

OBST DER JAHRESZEIT

CHIAPUDDING
mit marinierten Früchten

WINDBEUTEL

OBST DER JAHRESZEIT

MARMORKUCHEN

ABENDS
täglich
Salat & Gemüse

GULASCHSUPPE

KARTOFFEL-
GULASCHSUPPE

ERBSENCREMESUPPE

und

APFELSCHMARREN*
mit Preiselbeeren

GEMÜSESUPPE

und

SCHLUTZER
mit Butter und Parmesan

KÜRBISCREMESUPPE

und

RONENKNÖDEL
mit Parmesan und Kümmelbutter

HW fünf

* mit einem Teil Vollkornmehl



VINZENTINER SPEISEPLAN

HERBST WINTER

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

VEGGIEDAY

STANDARD

VEGGIE

STANDARD

VEGGIE

MITTAGS
täglich Salatvariation

VITELLO
TONNATO

ERBSENSALAT
mit Tofu

SELLERIECREMESUPPE
mit Brotroutons

QUINOASALAT
mit Gemüse

KÄSEMUFFINS

gelbe
LINSENSUPPE

TRUTHAHN-
GESCHNETZEL-
TES
in Currysoße mit
Basmatireis

GEMÜSE-
PFANNE
mit Kichererbsen,
Currysoße und
Basmatireis

RINDS-
SCHNITZEL
„AI FERRI“
mit Pommes

KÄSE-
KROKETTEN
mit Sesamkruste
und Tomatensoße

KRÄUTERKNÖDEL
mit frischen Champignons

oder

LINSENLAIBCHEN
mit Tomatensoße

SCHWEINS-
SCHOPF
mit Kartoffel-
Bohnen-Eintopf

KARTOFFEL-
BOHNEN-
EINTOPF
mit Topfen-Dip

schwarze
KARTOFFEL-
GNOCCHI
mit Tintenfischsoße

KÜRBIS-
KARTOFFEL-
GNOCCHI*
mit Butter und
Parmesan

und grüne Bohnen gedämpft

und Blaukraut gedünstet

und gemischtes Rübensgemüse gedämpft

und viererlei Salat

und Fenchelgemüse-Gratin

OBST DER JAHRESZEIT

BANANENKUCHEN

SCHOKOPUDDING

OBST DER JAHRESZEIT

TOPFENKNÖDEL
mit Vanillesoße

ABENDS
täglich
Salat & Gemüse

TORTELLINI
mit
Schinkenrahmsoße

VEGGIE-
TORTELLINI
mit Kräuterbutter
und Parmesan

LEBERKNÖDEL-
SUPPE

VOLLKORN-
NUDELN
mit Gemüse und
Parmesan

PIZZA*
mit Grillgemüse

oder

mit Mais

oder

mit Spinat und Parmesan

oder

Pizza Margherita

KARTOFFEL-
CREMESUPPE

und

VOLLKORN-
TOAST
mit Schinken und
Käse

KARTOFFEL-
CREMESUPPE

und

VOLLKORN-
TOAST
mit Tomaten und
Mozzarella

HW sechs

* mit einem Teil Vollkornmehl