

Speiseplan
für Schulen, Horte & Kindergärten
aus der Küche des
Wohnheims Reichenau

KW 06-11 2025

Innsbrucker Soziale Dienste



KW 06 2025

Allergene *

03.02.2025	Karottensticks mit Dip Lasagne mit heimischem Faschier ten <small>aus Natters</small> Blattsalat Schwarzbeerjoghurt <small>aus Ampass</small>	G ACGL GMO G
04.02.2025	Gebundene Gemüsesuppe Fischnuggets Zitrone, Kartoffelsalat <small>aus Tirol</small> Beerenkompott	GL ACDG LMO
05.02.2025	Tomatencremesuppe Gemüsespätzle Grüner Salat Kiwi	GL ACGL GMO
06.02.2025	Gemüsebouillon mit Nudeln Champignon- Kalbsragout mit Serviettenschnitte Mischgemüse Schokopudding <small>mit Milch aus Mühlau</small>	ACL ACGL L G
07.02.2025	Klare Suppe mit Gemüse-Grießdukaten Pizzaschnitte „Margherita“ Blattsalat Banane	ACGL ACG GMO

* Allergenkennzeichnung gemäß Codex-Empfehlung:

A=Gluten, **B**=Krebstiere, **C**=Ei, **D**=Fisch, **E**=Erdnuss, **F**=Soja, **G**=Milch, **H**=Schalenfrüchte, **L**=Sellerie, **M**=Senf,

N=Sesam, **O**=Sulfite, **P**=Lupinen, **R**=Weichtiere Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen



KW 07 2025 Ferien

Allergene *

10.02.2025		Brot mit Topfenaufstrich Kartoffelgulasch mit Kichererbsen und Bohnen <small>vegetarisch</small> Blattsalat Joghurt-Topfencreme <small>aus Ampass</small>	AG L GMO G
11.02.2025		Eierflockensuppe Ebly-Gemüselaibchen auf Blattspinat Kuchen mit Schokoflocken	CL ACGL GMO ACG
12.02.2025		Erbсенcremesuppe Hausgemachter Kaiserschmarren Glas Milch <small>aus Mühlau</small> Bio-Apfelmus	GL ACG G
13.02.2025		Gemüsebouillon mit Backerbsen Kräuterhühnergesschnetzeltes mit Reis Brokkoligemüse Kompott	ACGL GL
14.02.2025	Valentinstag	Zucchinicremesuppe Tiroler Rindswurstnudeln <small>aus Natters</small> mit Reibkäse Krautsalat Obst	GL ACG O

* Allergenkennzeichnung gemäß Codex-Empfehlung:

A=Gluten, **B**=Krebstiere, **C**=Ei, **D**=Fisch, **E**=Erdnuss, **F**=Soja, **G**=Milch, **H**=Schalenfrüchte, **L**=Sellerie, **M**=Senf,

N=Sesam, **O**=Sulfite, **P**=Lupinen, **R**=Weichtiere Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen



KW 08 2025

Allergene *

17.02.2025
Gemüsebouillon mit Grießnockerl
Schinken-Käse-Toast mit Ketchup
Mais-Bohnensalat
Erdbeercreme mit Topfen aus Ampass

ACL
AG
O
G

18.02.2025
Gemüsebouillon mit Backerbsen
Vorarlberger Käsespätzle mit würzigem Käse
Tomatensalat
Bio-Apfel

ACGL
ACGL
O

19.02.2025
Gemüsesuppe
Hühnerspieß mit Letscho
Kartoffelspalten
Vanillecremedessert Milch aus Mühlau

GL
L
G

20.02.2025 *Tag der sozialen Gerechtigkeit*
Sellerie-Apfelcremesuppe
Gemüsenudeln mit Räucherlachs
saisonaler Blattsalat
Kuchen

AGL
ACDL
GMO
ACG

21.02.2025
Klare Suppe mit Gemüsedukaten
Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Kräutersauce
Karottensalat
Erdbeer-Rhabarberkompott - gemixt

ACGL
GL
O

* Allergenkennzeichnung gemäß Codex-Empfehlung:

A=Gluten, **B**=Krebstiere, **C**=Ei, **D**=Fisch, **E**=Erdnuss, **F**=Soja, **G**=Milch, **H**=Schalenfrüchte, **L**=Sellerie, **M**=Senf,

N=Sesam, **O**=Sulfite, **P**=Lupinen, **R**=Weichtiere Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen



KW 09 2025

Allergene *

24.02.2025
Gemüsebouillon mit Buchstaben
Gefüllte Kartoffeltaschen auf Brokkolirahm
Pfirsichkompott

ACL
CGL

25.02.2025
Karfiolcremesuppe
Scheiterhaufen mit Bio-Apfel
Vanillesauce mit Milch aus Mühlau
Mandarine

GL
ACG
G

26.02.2025
Gemüsebouillon mit Frittaten
Chili con Carne mit Rotholzer Trockenbohne **mit Reis**
Gurkensalat
Fruchtjoghurt mit Beeren aus Ampass

ACGL
GL
GO
G

27.02.2025
Kohlrabisticks mit Joghurdip aus Ampass
Gebackenes Hühnerschnitzel mit Backrohrpommes
Ketchup, Blattsalat
Obst

GLM
ACG
GMO

28.02.2025
Gemüsebouillon mit Grießnockerl
Spirelli mit Tomatenragout und Parmesan
Chinakohlsalat
Marmorkuchen

ACGL
ACGL
GMO
ACG

* Allergenkennzeichnung gemäß Codex-Empfehlung:

A=Gluten, **B**=Krebstiere, **C**=Ei, **D**=Fisch, **E**=Erdnuss, **F**=Soja, **G**=Milch, **H**=Schalenfrüchte, **L**=Sellerie, **M**=Senf,

N=Sesam, **O**=Sulfite, **P**=Lupinen, **R**=Weichtiere Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen



KW 10 2025

Allergene *

03.03.2025 *Rosenmontag* Zucchini-cremesuppe
Nudeln mit Rindfleisch-Gemüsesugo und Parmesan
Spargelbohnen Salat
Erdbeerjoghurt aus Ampass

GL
ACGL
MO
G

04.03.2025 *Faschingsdienstag* Gemüsebouillon mit Profiteroles
Putenschnitzel mit Paprikasauce und Naturreis
Karottengemüse
Faschingskrapfen

ACGL
GL
ACG

05.03.2025 *Aschermittwoch* Knoblauchcremesuppe mit Croutons
Fischstäbchen mit Sauce Remoulade
Kartoffel-Gurkensalat
Hausgemachte Topfencreme aus Ampass

AGL
ADGM
LMO
G

06.03.2025 Brötchen mit Bohnenaufstrich mit Rotholzer Trockenbohne
Gnocchiduo mit leichter Käse-Kräuter-Sauce
Tomatensalat
Kompott

AGLM
ACGL
O

07.03.2025 Gemüsebouillon mit Fadennudeln
Grieß-Gemüse Patties mit Dip
Ratatouillegemüse
Banane

ACL
ACGL
L

* Allergenkennzeichnung gemäß Codex-Empfehlung:

A=Gluten, **B**=Krebstiere, **C**=Ei, **D**=Fisch, **E**=Erdnuss, **F**=Soja, **G**=Milch, **H**=Schalenfrüchte, **L**=Sellerie, **M**=Senf,

N=Sesam, **O**=Sulfite, **P**=Lupinen, **R**=Weichtiere Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen



KW 11 2025		Allergene *
10.03.2025	Vegetarische Gerstlsuppe Marillenknoedel Milch aus Mühlau Bio-Apfel	AL ACG G
11.03.2025	Gemüsebouillon mit Backerbsen Kalbsgeschnetzeltes aus Natters mit Couscous Blatssalat Zitronenkuchen	ACGL AGL GMO ACG
12.03.2025	Eierflockensuppe Penne mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln, Pignoli und Parmesan Mischsalat Hausgemachter Fruchtsalat	CGL ACGL GMO
13.03.2025	Ungarische Bohnensuppe mit Rotholzer Trockenbohne mit Kornbrot Röstitaler auf Champignonragout Gurkensalat Selbstgemachtes Müsli Dessert mit Bioflocken	AL GL GO AG
14.03.2025	Rohkost mit Dip Faschiertes Laibchen mit Kartoffelpüree Erbsengemüse Obst	GL ACGLM

* Allergenkennzeichnung gemäß Codex-Empfehlung:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf,
N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen

