

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

KW 17-21 2025

Innsbrucker Soziale Dienste



KW 17/2025

Allergene*

Montag
21.04.2025

Ostermontag



Feiertag

Dienstag
22.04.2025

Gemüsebouillon mit Backerbsen
Faschierte Kalbslaibchen mit Fleisch aus Natters **mit Püree**
Karottengemüse
Fruchtjoghurt vom Bauer aus Ampass

ACGL

ACGL

G

Mittwoch
23.04.2025

Brot mit Bohnenaufstich aus Rotholzer Trockenbohne
Spinatspätzle mit Gorgonzolasauce
Tomatensalat
Melone

AFGLN

ACGL

O

Donnerstag
24.04.2025

Gemüsebouillon mit Schöberl
Hühnerschnitzel natur mit Kräuterrahmsauce und Reis
Brokkoli
Fair Trade Schokocreame mit Milch aus Mühlau

ACL

GL

G

Freitag
25.04.2025

Vegetarische Gerstlsuppe mit Tiroler Bio-Gerste
Erdbeerknödel
Vanillesauce mit Milch aus Mühlau
Obst

AL

ACG

G

*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 18/2025

Allergene*

Montag 28.04.2025	Gemüsebouillon mit Sternchen Chili con Carne mit Tiroler Bio-Bohne mit Reis Blattsalat Mango-Lassi mit Tiroler Milchprodukt	ACL L GMO G
Dienstag 29.04.2025	Klare Suppe mit Grießnockerl Pasta „Pomodoro“ mit Parmesan Mischsalat Obst	ACL ACGL GMO
Mittwoch 30.04.2025	Tomatencremesuppe Kasnocken mit Bayrischem Kraut Naturjoghurt aus Ampass mit Honig	GL ACGLO G
Donnerstag 01.05.2025	<i>Staatsfeiertag</i>	Feiertag
Freitag 02.05.2025	Gemüsebouillon mit Kräuterdukaten hausgemacht, vegetarisch Kalbsrahmgulasch mit Fleisch aus Natters mit Bio-Polenta Brokkoligemüse Hausgemachter Zitronenkuchen mit Tiroler Mehl	ACGL GL 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 19/2025

Allergene*

Montag 05.05.2025	Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern Erdbeerpalatschinken Vanillesauce <small>mit Milch aus Mühlau</small> Pfirsichkompott	GL ACG G
Dienstag 06.05.2025	Gemüsebouillon mit Buchstaben Rinderfleischkäse <small>aus Natters</small> mit Püree Erbsen, Senf Bio-Apfel <small>aus Südtirol</small>	ACL G M
Mittwoch 07.05.2025	Gurkensticks mit Joghurt-Sauerrahmdip <small>mit Tiroler Milchprodukt</small> Gemüseknödel mit Butter und Reibkäse Mischsalat Hausgemachter Schokoladenflockenkuchen <small>mit Tiroler Mehl</small>	G ACGL GMO ACG
Donnerstag 08.05.2025	Brot mit Kräuteraufstrich und Radieschen Lasagne „Bolognese“ <small>mit Fleisch aus Natters</small> Eissalat Banane	AFGL ACGL GMO
Freitag 09.05.2025	Gemüsebouillon mit Profiteroles Kartoffelrösti mit Rührei Cremespinat Fruchtjoghurt <small>vom Bauer aus Ampass</small>	AGL CL GL G

*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 20/2025

Allergene*

Montag 12.05.2025	Gemüsebouillon mit Backerbsen Kalbsreisfleisch mit Fleisch aus Natters Eisbergsalat Birnenkompott	ACGL GL GMO
Dienstag 13.05.2025	Klare Suppe mit hausgemachten Frittaten Pizzaschnitte „Margherita“ Mais-Paprikasalat Bio-Äpfel aus Südtirol	ACGL ACG O
Mittwoch 14.05.2025	Legierte Grießsuppe Tortellini vegetarisch gefüllt mit Butter und geriebenem Käse Tomatensalat Hausgemachter Joghurtkuchen mit Tiroler Mehl	ACGL ACGL O ACG
Donnerstag 15.05.2025	Gemüsebouillon mit Mininockerl hausgemacht Kräuterspätzle mit Schinkenrahmsauce und Parmesan Salat der Saison Fair Trade Schokopudding mit Milch aus Mühlau	ACGL ACGL GMO G
Freitag 16.05.2025	Spargelcremesuppe Knusperfischfilet mit Sauce Remoulade Vogel-Kartoffelsalat aus Thaur, Zitrone Erdbeeren	GL ACDGLM 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 21/2025

Allergene*

Montag 19.05.2025	Gemüsesuppe mit Kartoffeln Hirtenmakkaroni mit Parmesan Salat Obst	GL ACGL GMO
Dienstag 20.05.2025	Gemüsesticks mit Kräuterdip Semmelknödel mit Champignonulasch Blattsalat Fair Trade Vanillecreme mit Milch aus Mühlau	GL ACGL GMO G
Mittwoch 21.05.2025	Zucchini cremesuppe Cordon Bleu vom Huhn mit Pommes Frites und Ketchup Gurkensalat Erdbeersshake mit Tiroler Milchprodukt	GL ACG GMO G
Donnerstag 22.05.2025	Gemüsebouillon mit Schöberl Gnocchi mit Rucolapesto Karottensalat Stracciatellajoghurt vom Bauer aus Ampass	ACL CG MO G
Freitag 23.05.2025	Klare Suppe mit Nudeln Kaiserschmarrn mit Apfelmus Milch aus Mühlau Exotischer Fruchtsalat	ACL ACG G

*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!