

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

KW 40-44 2026

Bitte am Ende der Woche die Beurteilung des Speiseplans
inklusive des Namens der Einrichtung ausgefüllt im Container
mitschicken.

Innsbrucker Soziale Dienste



Datum	Allergene*	Menü	Geschmack	Menge (-...zu wenig; +...zu viel)	Anmerkung
Montag 28.09.2026	ACL	Klare Suppe mit Buchstaben aus Tirol	😊 😐 😞	- OK +	
	GL	Kalbsragout mit Fleisch aus Natters mit Vollkornreis	😊 😐 😞	- OK +	
	L	Herbstgemüse	😊 😐 😞	- OK +	
	G	Erdbeer-Lassi mit Tiroler Milchprodukt	😊 😐 😞	- OK +	
Dienstag 29.09.2026	ACGL	Gemüsebouillon mit Nockerl	😊 😐 😞	- OK +	
	L	Veganes Bohnengulasch mit Tiroler Trockenbohne	😊 😐 😞	- OK +	
	O	Krautsalat	😊 😐 😞	- OK +	
		Banane	😊 😐 😞	- OK +	
Mittwoch 30.09.2026	GL	Karfiolcremesuppe	😊 😐 😞	- OK +	
	ADGO	Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln und Cocktailsauce	😊 😐 😞	- OK +	
	GMO	Blattsalat	😊 😐 😞	- OK +	
	ACG	Hausgemachter Kirschkuchen	😊 😐 😞	- OK +	
Donnerstag 01.10.2026	ACL	Klare Suppe mit Profiteroles	😊 😐 😞	- OK +	
	AL	Putenschnitzel mit Natursauce und Zartweizen	😊 😐 😞	- OK +	
		Brokkoli-Karottengemüse	😊 😐 😞	- OK +	
		Zwetschkenkompott	😊 😐 😞	- OK +	
Freitag 02.10.2026	AGN	Brot mit Kräuteraufstrich mit Tiroler Milchprodukt	😊 😐 😞	- OK +	
	CG	Rührei mit Kartoffeln aus Tirol	😊 😐 😞	- OK +	
	AG	Cremespinat	😊 😐 😞	- OK +	
		Obst der Saison	😊 😐 😞	- OK +	

*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!

Datum	Allergene*	Menü	Geschmack	Menge (-...zu wenig; +...zu viel)	Anmerkung
Montag 05.10.2026	ACGL	Klare Suppe mit Backerbsen	😊 😐 😞	- OK +	
	ACGL	Hausgemachte Lasagne „Bolognese“ mit Fleisch aus Natters	😊 😐 😞	- OK +	
	O	Maissalat	😊 😐 😞	- OK +	
	G	Naturjoghurt vom Bauern aus Ampass mit Honig	😊 😐 😞	- OK +	
Dienstag 06.10.2026	ACGL	Frittatensuppe	😊 😐 😞	- OK +	
	FL	Linsencurry mit Reis	😊 😐 😞	- OK +	
	O	Tomatensalat	😊 😐 😞	- OK +	
	G	Bananencreme mit Tiroler Milchprodukt	😊 😐 😞	- OK +	
Mittwoch 07.10.2026	ACGL	Gemüsebouillon mit hausgemachten Gemüsedukaten	😊 😐 😞	- OK +	
	ACGL	Hausgemachte Kräuterspätzle mit Pilzsauce	😊 😐 😞	- OK +	
	GMO	Grüner Salat	😊 😐 😞	- OK +	
		Bio-Apfel	😊 😐 😞	- OK +	
Donnerstag 08.10.2026	GL	Gebundene Gemüsesuppe	😊 😐 😞	- OK +	
	ACG	Topfenpalatschinken	😊 😐 😞	- OK +	
	G	Milch aus Mühlau	😊 😐 😞	- OK +	
		Beerenkompott	😊 😐 😞	- OK +	
Freitag 09.10.2026	GL	Zucchinicremesuppe	😊 😐 😞	- OK +	
	GL	Reisfleisch mit Fleisch aus Natters mit Reibkäse	😊 😐 😞	- OK +	
	OM	Grüner Bohnensalat	😊 😐 😞	- OK +	
		Obst	😊 😐 😞	- OK +	

*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!

Datum	Allergene*	Menü	Geschmack	Menge (-...zu wenig; +...zu viel)	Anmerkung
Montag 12.10.2026	GL	Kürbiscremesuppe	😊 😐 😞	- OK +	
	ADGMO	Seelachsfilet im Backteig mit Kartoffel-Gurkensalat	😊 😐 😞	- OK +	
		Zitrone	😊 😐 😞	- OK +	
		Apfel	😊 😐 😞	- OK +	
Dienstag 13.10.2026	ACL	Eierflockensuppe	😊 😐 😞	- OK +	
	ACFLO	Nepalesisches Nudelgericht	😊 😐 😞	- OK +	
	GMO	Herbstblattsalat	😊 😐 😞	- OK +	
	G	Topfencreme	😊 😐 😞	- OK +	
Mittwoch 14.10.2026	GL	Gemüsesticks mit Dip	😊 😐 😞	- OK +	
	GL	Rindsgulasch mit Fleisch aus Natters mit Bio-Polenta aus Tirol	😊 😐 😞	- OK +	
	O	Kohlrabisalat	😊 😐 😞	- OK +	
		Kompott	😊 😐 😞	- OK +	
Donnerstag 15.10.2026	ACL	Klare Suppe mit Schöberl	😊 😐 😞	- OK +	
	ACG	Spinatknödel mit zerlassener Butter und Parmesan	😊 😐 😞	- OK +	
	O	Tomatensalat	😊 😐 😞	- OK +	
	AGH	Kleines Müsli mit Joghurt vom Bauern aus Ampass	😊 😐 😞	- OK +	
Freitag 16.10.2026	L	Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen	😊 😐 😞	- OK +	
	O	Currywurst mit Pommes	😊 😐 😞	- OK +	
	GMO	Grüner Salat	😊 😐 😞	- OK +	
		Obst	😊 😐 😞	- OK +	

*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!

Datum	Allergene*	Menü	Geschmack	Menge (-...zu wenig; +...zu viel)	Anmerkung
Montag 19.10.2026	ACL	Klare Suppe mit Profiteroles	😊 😐 😞	- OK +	
	ACGL	Gnocchi mit Kürbis-Zucchiniwürfel und Reibkäse	😊 😐 😞	- OK +	
	GMO	Karfiolsalat	😊 😐 😞	- OK +	
	G	Fruchtjoghurt vom Bauern aus Ampass	😊 😐 😞	- OK +	
Dienstag 20.10.2026	AL	Vegetarische Gerstlsuppe mit Tiroler Bio-Gerste	😊 😐 😞	- OK +	
	ACGL	Pizzaschnitte "Margherita"	😊 😐 😞	- OK +	
	O	Paprika-Maissalat	😊 😐 😞	- OK +	
	ACG	Zitronenkuchen	😊 😐 😞	- OK +	
Mittwoch 21.10.2026	ACGL	Kräuternockerlsuppe	😊 😐 😞	- OK +	
	ACGL	Bio-Pasta mit „Bolognese“ Fleisch aus Natters und Parmesan	😊 😐 😞	- OK +	
	GMO	Chinakohlsalat	😊 😐 😞	- OK +	
		Obst	😊 😐 😞	- OK +	
Donnerstag 22.10.2026	ACFGN	Gebäck mit Aufstrich	😊 😐 😞	- OK +	
	LM	Szegediner Kalbfleisch mit Fleisch aus Natters mit Salzkartoffeln	😊 😐 😞	- OK +	
	GMO	Blattsalat	😊 😐 😞	- OK +	
	G	Früchtecreme mit Tiroler Milchprodukt	😊 😐 😞	- OK +	
Freitag 23.10.2026	GL	Gemüsecremesuppe	😊 😐 😞	- OK +	
	ACG	Germknödel mit Mohn	😊 😐 😞	- OK +	
	G	Vanillesauce mit Milch aus Mühlau	😊 😐 😞	- OK +	
		Bio-Apfel	😊 😐 😞	- OK +	

*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!

Datum	Allergene*	Menü	Geschmack	Menge (-...zu wenig; +...zu viel)	Anmerkung
Montag 26.10.2026		FEIERTAG	 	- OK + - OK + - OK + - OK +	
Dienstag 27.10.2026	ACL ACGL GMO	Klare Suppe mit Sternchen Champignon á la Crème mit Semmelknödel Eisbergsalat Mandarinen	 	- OK + - OK + - OK + - OK +	
Mittwoch 28.10.2026	ACGL ACGL O G	Gemüsebouillon mit hausgemachten Frittaten Broccoliauflauf mit Dip Karottensalat Vanillepudding mit Tiroler Milchprodukt	 	- OK + - OK + - OK + - OK +	
Donnerstag 29.10.2026	ACL AC L	Eierflockensuppe Putenschnitzel „Pariser Art“ mit Petersilienkartoffel aus Tirol Mischgemüse Obst	 	- OK + - OK + - OK + - OK +	
Freitag 30.10.2026	GL ACDGL GO	Karfiolcremesuppe Zucchini-Lachs-Lasagne Gurkensalat Apfelkompott	 	- OK + - OK + - OK + - OK +	

*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!