



Tortenservice

Ein kleines Zuckerl

Sie planen eine Feier oder haben einen besonderen Anlass wo Sie Torten und Kuchen servieren möchten? Wir backen gerne auf Vorbestellung Ihre Geburtstags- oder Jubiläumstorte. Ob für kleine oder große Naschkatzen, elegante Feierlichkeiten oder die private Party, ob einzelne Torten oder ein gesamtes Kuchenbuffet - bei unserer Konditorin Ivana sind Sie immer an der richtigen Stelle.

Wir bieten auch ein Kuchenbuffet mit verschiedenen liebevoll garnierten Tortenstücken an.

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!

Kontakt: Markus Windbichler-Cekovic
Tel.: 05356 / 62413 - 612
Mail: kueche@awh-kitz.at

Ein herzlicher Dank gebührt unserem zuverlässigen und fleißigen Mitarbeiterteam sowie unseren regionalen Lieferanten.

Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.



herzlich herzlich.



Altenwohnheim Kitzbühel Ges.m.b.H.
Hornweg 20 • A-6370 Kitzbühel
Tel.: 05356 / 62413 • Fax: 05356 / 62413 - 690
Mail: info@awh-kitz.at

Geschäftsführer: Sven Kolozs-Haid
Tel.: 05356 / 62413 - 122
Mail: s.kolozs-haid@awh-kitz.at

Pflegedienstleitung: Silvia Huber-Hölzl
Tel.: 05356 / 62413 - 700
Mail: pflegedienstleitung@awh-kitz.at



**Altenwohnheim
Kitzbühel**



Küche

Tortenbestellung
+43 (0) 5356 / 62413 - 612

www.awh-kitz.at

+43 (0) 5356 / 62413 - 612
kueche@awh-kitz.at



Mahlzeit

Das Essen ist für ältere Menschen im Altenwohnheim einer der wichtigsten Fixpunkte im Tagesablauf. Um die Vitalität unserer BewohnerInnen so lange wie möglich aufrecht zu erhalten, ist es wichtig, sie mit ausreichend Vitaminen und Nährstoffen zu versorgen.

Unter der Leitung von Markus Windbichler kocht unser Küchenteam täglich frisch und verarbeitet regionale Zutaten zu traditionellen und modernen Gerichten. Gemeinsam mit einer Diätologin werden Gerichte zusammengestellt, um bestmöglich die ernährungsphysiologischen Bedürfnisse unserer Bewohner zu berücksichtigen.



Unser Kräuterbeet

Vitamine und Nährstoffe aus eigener Produktion

Seit Anfang 2019 haben wir im Innenhof unserer Küche ein eigenes Kräuterbeet angelegt um unsere Speisen ohne künstliche Zusätze oder Geschmacksverstärker fein und aromatisch zu würzen.

Die Bemühungen unseres Küchenteams wurden bereits mehrfach ausgezeichnet, unter anderem konnten bei der externen Zertifizierung (Kessel-Methode) bereits im ersten Jahr vier von fünf möglichen Kesseln und fünf grüne Blätter erreicht werden. Mit diesem Erfolg gibt sich Küchenchef Windbichler jedoch nicht zufrieden: „Wir wollen den fünften Kessel erreichen und somit zu einem der besten Heime in Österreich werden.“ Immerhin hat das Kitzbüheler Altenwohnheim jetzt schon die fünftbeste Heim-Küche in Österreich und beim Ökofaktor ist man bei den Heimen tirolweit führend.



Menüplan der Woche

Menüplan für Bewohner und Externe

In unserem wöchentlich wechselnden Speiseplan finden Sie gesunde und abwechslungsreiche Menüs. Diese reichen von traditioneller, geschmackvoller Tiroler Küche wie „Gröstl“ bis zu Klassikern der österreichischen Küche wie „Wiener Schnitzel“. Eine geschmackvolle Suppe, knackige, frische Salate und hausgemachte Desserts ergänzen die Hauptgerichte.

Die Menüpläne finden Sie auch als PDF-Datei (zum Öffnen benötigen Sie den Adobe Acrobat Reader©) auf unserer Homepage www.awh-kitz.at im Menü KÜCHE.

