

Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Externe-, Stadtbetriebe)



Wo. 23 von Mo. 01.06.2026 Bis So. 07.06.2026

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Zucchini-cremesuppe A,G,L	Romanesco-cremesuppe A,G,L	Stangensellerie-Cremesuppe A,G,L	**** FEIERTAG ****	Mangold-cremesuppe A,G,L
	Spargel mit Soße Hollandaise, Petersilienkartoffel A,C,G	Wurstnudeln mit Parmesan A,C,G,M	Faschierte Laibchen vom Rind mit Kartoffelpüree, Gemüse A,C,G,L,M		Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelsalat, Soße Remoulade A,C,D,G,L,M
Menü 2	Schokoladenmousse C,G	Obst der Saison	Apfelkompott	**** FEIERTAG ****	Erdbeerjoghurt G
	Selchschof mit Petersilienkartoffel, Sauerkraut G,L,M,O	Sellerie Piccata mit Spaghetti, Tomatensoße A,C,G,L	Gemischter Salatteller mit gebackenen Gemüse A,C,G,L,M,O		Topfen- Früchteauflauf mit Fruchtsoße A,C,G
Salat	Gurken-, Eisbergsalat G,M,O	Karotten-, Mischblattsalat G,M,O	Tomaten-, Maissalat G,M,O		Eisbergsalat G,M,O

*Täglich zusätzlich Vitaminreiche Salat Beilage

*Püree kann täglich alternativ bestellt werden.

Allergeninformation lt. Codex Empfehlung: A=Gluten, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G= Milch, H=Nüsse, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphit, P=Lupinen, R=Weichtiere in unserem Betrieb werden Speisen und Getränke mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte und Spuren können trotz größter hygienischer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden!

Wir wünschen einen guten Appetit!

Markus Windbichler - Cekovic & Julia Widmoser

Dipl. Großküchenleiter Markus Windbichler - Cekovic, Diätologin Julia Widmoser und das gesamte Küchenteam

Wir bitten Sie Alternative Essenswünsche wie z.B. Vegetarische Kost, Omeletten (Süß und Salz) oder kaltes Abendessen frühzeitig beim Pflegepersonal zu melden.

Änderungen Vorbehalten !



mindestens 35% der verwendeten Produkte stammen aus regionaler biologischer Landwirtschaft



Gerichte mit diesem Symbol gekennzeichnet werden ausschließlich aus Regional beschafften Lebensmitteln erzeugt wird.



Ein Gericht wird mit dem KlimaTeller ausgezeichnet, wenn es mindestens 50% weniger CO2e-Emissionen verursacht als ein vergleichbares Gericht. Dabei werden die CO2e-Emissionen aller Zutaten auf dem Teller berücksichtigt, die bei ihrer Herstellung vom Acker bis in die Küche entstehen.

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Rind:** 100% *
- Schwein:** 100% *
- Huhn:** 100% *
- Kalb:** 100% *
- Vollei:** Bodenhaltung, 95% *
- Frischeier:** Freiland, 95%, Tirol *
- Frischeier:** Freiland, 5% *
- Milch und alle Milchprodukte:** 5% *
- Milch und alle Milchprodukte:** 70%, Tirol *
- Milch und alle Milchprodukte:** 20%, Tirol *

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

- Vollei:** Deutschland, Bodenhaltung, 5%
- Milch und alle Milchprodukte:** Italien, 5%



Fleisch: Österreich = 3 x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)
 Wild: in Österreich geschossen oder aus dem Wildgatter entnommen
 Milch: Österreich = 2 x AT (gemolken/verarbeitet)
 * Bio, * AMA Gütesiegel, * Gutes vom Bauernhof
 Erstellt: 26.05.2026