

Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Externe-, Stadtbetriebe)



Wo. 39 von Mo. 21.09.2026 Bis So. 27.09.2026

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Beilagen-salat	Krautsalat -, Mischblattsalat G,M,O	Tomaten - Mischblattsalat G,M,O	Gurken-, Eisbergsalat G,M,O	Mischblattsalat G,M,O	Eisberg-, Karottensalat G,M,O
Menü 1	Schwarzwurzel-Cremesuppe A,G,L Nudel mit Soße Carbonara, Parmesan A,C,G Fruchtjoghurt G	Kartoffelcremesuppe A,G,L Hühnerkeulen mit Reis, Erbsen G,L Blechkuchen A,C,G	Rote- Rübencremesuppe A,G,L Apfelradel mit Vanillesoße A,C,G Pfirsichkompott	Klare Suppe mit Einlage A,C,L Faschierte Fleischbällchen mit Tomatensoße, Reis A,C,G,L,M Obst der Saison	Selleriecremesuppe A,G,L Pochiertes Fischfilet mit Dillrahmsoße, Petersilienkartoffel, Gemüse A,C,D,G Topfencreme G
Menü 2	Heringssalat mit Weißbrot A,C,D,G	Gebackener Karfiol mit Knoblauchsoße A,C,G	Schlutzkrapfen mit Topfen- Kartoffelfülle, Schnittlauchrahmsoße A,C,G	Quinoa- Gemüsestrudel Joghurt- Kerbeldip A,C,G,L,F	Kartoffel- Gemüseauflauf mit Joghurtdip A,C,G,L

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%

UNITED AGAINST WASTE

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