

Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Externe-, Stadtbetriebe)



Wo. 40 von Mo. 28.09.2026 Bis So. 04.10.2026

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Beilagen-salat	Chinakohl-, Gurkensalat G,M,O	Kraut-, Mischblattsalat G,M,O	Eisbergsalat G,M,O	Tomaten-, Mischblattsalat G,M,O	Eisberg-, Karottensalat G,M,O
Menü 1	Mangoldcremesuppe A,G,L Mit Rindfleisch gefüllte Tortellini, Kräuterrahmsoße, Parmesan A,C,G Vanillecreme G	Gelbe- Rübencremesuppe A,G,L Hauspizza (Tomaten, Salami, Mozzarella) A,C,G,L,M Marillenjoghurt G	Gemüsecremesuppe A,G,L Spinatknödel mit Österkronsoße A,C,G,L,M, Mascarponecreme mit Heidelbeere G	Klare Geflügelsuppe mit Frittaten A,C,G,L Geschnetzeltes vom Huhn „Süß Sauer“ mit Reis A,G,L,O Zwetschkenkompott A,C,G	Kürbiscresmesuppe A,G,L Gebratenenes Fischfilet mit Petersilienkartoffel, Dillrahmsoße A,C,G,D Obst der Saison
Menü 2	Bauernkiachl mit Sauerkraut A,C,G,L,M	Ofenfrischer Scheiterhaufen mit Vanillesoße A,C,G	Gemüse- Currystrudel mit Kräuterdip A,C,G,F	Spätzle- Gemüsepfanne A,C,G,L	Topfenstrudel mit Vanillesoße A,C,G

*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.

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Rind: 25%
Rind: 75% *
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 *

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: 24.03.2026

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

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

