

Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Kinderstätten und Schulen)



Wo. 20 von Mo 11.05.2026 Bis So 17.05.2026

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gemüsecremesuppe A,G,L	Klare Gemüsesuppe mit Einlage A,C,G,L	Kohlrabi Cremesuppe A,G,L	**** FEIERTAG ****	Klare Gemüsesuppe mit Einlage A,C,G,L
	Faschierter Braten mit Bratensoße, Reis, Erbsen A,C,G,L,M	Ragout vom Rind mit Rosmarinerdäpfel, Bohnengemüse A,G,L	Röstkartoffel mit Cremespinat, Rührei A,C,G		Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelsalat, Soße Remoulade, Zitronen A,C,D,G,O,M
Menü 2	Mascarponecreme G	Sacher Schnitte A,C,G,H	Panna Cotta G		Obst der Saison
	Currypfanne mit Tofu, Basmatireis G,F,L,O	Lasagne „al Forno“, Tomatensoße, Parmesan A,C,G,L,O	Daumnidei mit Sauerkraut A,C,G,M		Glasnudeln in cremiger Erdnuss-Kokossoße G,M,O
Salat	Chinakohl-, Gurkensalat G,L,M,O	Rettich-, Mischblattsalat G,L,M,O	Karotten-, Mischblattsalat G,L,M,O		Kartoffel-, Chinakohlsalat G,L,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 Salzig) oder kaltes Abendessen frühzeitig beim Pflegepersonal zu melden.

Änderungen Vorbehalten !



mindestens 35% der verwendeten Produkte stammen aus regionaler biologischer Landwirtschaft



Ein klimafreundliches Gericht wird als Klima Teller bezeichnet, wenn es zur Reduzierung des CO2 Fußabdruckes beiträgt und ausschließlich aus Regional beschafften Lebensmitteln erzeugt wird.

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Rind: 50%
- Rind: 50% *
- Schwein *
- Huhn: 90% *
- Huhn: 10% *
- Kalb *
- 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: 22.10.2025