

# Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Kinderstätten und Schulen)



**Wo. 21 von Mo 18.05.2026 Bis So 25.05.2026**

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Klare Geflügelsuppe mit Einlage <small>A,C,G,L</small>	Bohnencremesuppe <small>A,G,L</small>	Gelbe Rübencremesuppe <small>A,G,L</small>	Klare Gemüsesuppe mit Reibteig <small>A,C,L</small>	Kürbiscremesuppe <small>A,G,L</small>
	Kraut-, Chinakohlsalat <small>G,L,M,O</small>	Kartoffel-,Mischblattsalat <small>G,L,M,O</small>	Gurken-, Eisbergsalat <small>G,L,M,O</small>	Rettich-, Endiviansalat <small>G,L,M,O</small>	Karotten-, Eisbergsalat <small>G,L,M,O</small>
<b>Menü 2</b>	Reisfleisch mit Paprikasoße <small>A,G,M</small>	Zucchini-auflauf mit Knoblauch- Kräutersoße <small>A,C,G</small>	Rindergulasch mit Serviettenknödel <small>A,C,G,L,O</small>	Geschmortes Schopfschnitzel mit Bratkartoffel, Gemüse <small>A,G,L,M,O</small>	Gebratenes Forellenfilet mit Kräutersoße, Kirschtomatenrisotto <small>A,C,D,G,O</small>
	Topfen- Beerencreme <small>G</small>	Karottenkuchen <small>A,C,G</small>	Obst der Saison	Birnenkompott	Fruchtjoghurt <small>G</small>
<b>Salat</b>	Spinatspätzle mit Käsesoße <small>A,C,G</small>	Wiener Schnitzel vom Huhn mit Kartoffelsalat, Zitronen, Preiselbeeren <small>A,C,G,L,M</small>	Tagliatelle mit grünem Spargel, Basilikum Pesto <small>A,C,G,L</small>	Karfiol mit Butterbrösel, Salat <small>A,G,M,O</small>	Germknödel mit Vanillesoße <small>A,C,G</small>
	Kraut-, Chinakohlsalat <small>G,L,M,O</small>	Kartoffel-,Mischblattsalat <small>G,L,M,O</small>	Gurken-, Vogerlsalat <small>G,L,M,O</small>	Rote- Rüben-, Mischblattsalat <small>G,L,M,O</small>	Karotten-, Eisbergsalat <small>G,L,M,O</small>

\*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 Salzige) 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