Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Kinderstätten und Schulen)

Wo. 45 von Mo. 02.11.2026 Bis So. 08.11.2026

Mittag		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Beilagen-salat	Gurken-, Eisbergsalat G,M,O	Karotten-, Mischblattsalat G,M,O	Tomaten-, Maissalat G,M,O	Gurken-, Mischblattsalat G,M,O	Eisbergsalat G,M,O
	Menü 1	Brokkolicremesuppe A,G,L Vegetarisch gefüllte Paprika mit Couscous und Frischkäse, Tomatensoße A,C,G,L Schokoladenmousse C,G	Schwarzwurzelcremesuppe A,G,L Wurstnudeln mit Parmesan A,C,G,M Obst der Saison	Stangensellerie-Cremesuppe A,G,L Faschierte Laibchen vom Rind mit Kartoffelpüree, Gemüse A,C,G,L,M Apfelkompott	Klare Rindersuppe mit Reibteig A,C,L Pressknödel mit Sauerkraut A,C,G,L Tiramisu A,C,G	Spinatcremesuppe A,G,L Gebackenes Fischfilet mit Salzkartoffel, Soße Remoulade A,C,D,G,L,M Himbeerjoghurt G
	Menü 2	Spaghetti Bolognese mit Parmesan A,C,G,L	Apfelradl mit Vanillesoße A,C,G	Gemischter Salatteller mit Kürbisfalafel A,C,G,L,M,O	Kartoffelgulasch mit Semmel A,L,M	Topfen- Früchteauflauf mit Fruchtsoße A,C,G

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

Wir wünschen guten Appetit !

DGK Markus Windbichler-Cekovic & Diätologin Julia Widmoser und das gesamten Küchenteam
*Änderungen Vorbehalten!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

GUT ZU WISSEN!

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 *

Fleisch: Österreich = 3 x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)
Wild: geschossen oder aus dem Wildgatter entnommen
Milch: Österreich = 2 x AT (gemolken/verarbeitet)
* **Bio,** * **AMA Gütesiegel,** * **Gutes vom Bauernhof**
Erstellt: 27.09.2026

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

GUT ZU WISSEN!

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

UNITED AGAINST WASTE

Teilnehmernummer Gut zu Wissen: KE10162

Als BIO -Zertifizierter betrieb stehen wir für bewussten Genuss und höchste Qualität der produzierten Speisen.
Kontrollstellennummer: AT-BIO-501, Kontrollnummer: AT-BIO-501 0892V

Österreichisches Umweltzeichen unabhängiges Gütesiegel für Umwelt und Qualität
Lizenz: UZ200-1648

Zertifikat Betriebs Analyse nach der Kesselmethode
Kontrollnummer: PC/A-1-171123