

Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Extern)



Wo. 26 von Mo. 27.06.2022. Bis So. 03.07.2022

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Romanescocreme-suppe A,G,L	Klare Rindsuppe* mit Einlage A,C,L	Karottencremesuppe A,G,L	Radieschencremesuppe A,G,L	Bohnencremesuppe A,G,L
	Faschierter Braten* mit Rahmsoße, Petersilerdäpfel A,C,G,M	Grüne Bandnudeln mit Pfefferlings Ragout A,C,G,O	Hühnerkeule* mit Reis, Erbsen G	Kalbsrahmbeuschel* mit Semmelknödel A,C,G,M	Scholle „Pariser Art“ mit Gemüsereis A,C,D,L
Menü 2	Topfen- Erdbeercreme G	Wassermelone	Malakoffcreme A,C,G	Obstsalat	Fruchtjoghurt G
	Gefüllte Blätterteigtascherl auf Cremigen Gemüseragout A,C,G,L	Selchschofp* mit Rahmwirsing, Salzerdäpfel A,G,L,M	Gebratener Reis mit Ei, Gemüsestreifen A,C,L,O	Erdäpelpulasch mit Braunschweiger*, Semmel A,L,M	Ribislnocken mit Zimt- Zucker A,C,G
Menü 3	Liptauer und Eieraufstrich mit Vollkornbrot A,C,G	Gemischter Salatteller mit Schafskäseballchen G,L,M,O	Mit Gervais gefüllte Schinkenrolle, Brie, Bauernbrot A,G	Ofenfrische Buchteln mit Vanillesoße A,C,G	Sülze von der Schweinehaxe* mit Essig- Öl Marinade ,L,M,O

* Fleisch aus der Region

* Stückangabe dient nur als Bestellangabe nicht als Portionsgröße!

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!



- Täglich frische Auswahl an Kuchen in unserem Kaffeehaus!
- Wir wünschen einen guten Appetit!
- Änderungen Vorbehalten!

Markus Windbichler - Cekovic

Küchenleiter Markus Windbichler – Cekovic , und das gesamte Küchenteam