

# Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Extern)



Wo. 40 von Mo. 28.09 Bis So. 04.10.2020

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pastinakencremesuppe A,G,L	Klare Rindssuppe mit Einlage A,C,G,L	Selleriecremesuppe A,G,L	Klare Gemüsesuppe mit Einlage A,C,L	Maiscremesuppe A,G,L
	Gebratene Knacker mit Erdäpfelpüree, Gemüse G,M,L	Hühnerkeulen mit Reis, Erbsen G	Schnitzel „Wiener Art“ mit Petersilerdäpfel, Preiselbeeren A,C	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle, Speckbohnen A,C,G,M,O	Gebratenes Kabeljau Filet mit Limettensoße, Kräuter Reis, Zucchini- Karottengemüse A,D,G,O
	Tagesdessert A,C,G	Tagesdessert A,C,G	Tagesdessert A,C,G	Tagesdessert A,C,G	Tagesdessert A,C,G
Menü2	Pastinakencremesuppe A,G,L	Klare Rindssuppe mit Einlage A,C,G,L	Selleriecremesuppe A,G,L	Klare Gemüsesuppe mit Einlage A,C,L	Maiscremesuppe A,G,L
	Selleriepiccata mit Spaghetti, Tomatensoße A,C,G,L,O	2 Stück Germknödel mit Brauner Butter, Mohnzucker A,C,G	Mit Spinat und Ricotta gefüllte Teigtaschen, Petersiliensoße A,C,G,O	Kräuter Risotto mit Gebratenen Steinpilzen, Salat G,M,O	Erdäpfel- Kürbis Strudel mit Sauerrahmdip, Salat A,C,G,M,O
	Tagesdessert A,C,G	Tagesdessert A,C,G	Tagesdessert A,C,G	Tagesdessert A,C,G	Tagesdessert A,C,G

\*Änderungen Vorbehalten!

\* Zusätzlich wird zu jedem Menü ein kleiner gemischter Salat gereicht!

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 und Mehlspeisen im Kaffeehaus

-Wir wünschen einen guten Appetit!



*Markus Windbichler*

Küchenleiter Markus Windbichler, und das gesamte Küchenteam