

# Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Intern)



## Wo. 07 von Mo 10.02.2025 Bis So. 16.02.2025

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Salatauswahl vom Buffet G,M,O  Spinatcremesuppe A,G,L  Puten- Currygeschnetzeltes mit Basmatireis A,C,O  Schokoladenpudding G	Salatauswahl vom Buffet G,M,O  Eierfadensuppe A,C,G  Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Erdäpfel- Vogelersalat, Preiselbeeren A,C,G,M  Rhabarberkompott	Salatauswahl vom Buffet G,M,O  Fenchelcremesuppe A,G,L  Käsespätzle mit Röstzwiebel, Schnittlauch A,C,G  Topfen- Erdbeercreme G	Salatauswahl vom Buffet G,M,O  Kartoffelcremesuppe A,G,L  Cevapcici mit Bratensoße, Reis, Gemüse A,C,G,L,M  Caramel crème G	Salatauswahl vom Buffet G,M,O  Lauchcremesuppe A,G,L  Scholle „Pariser Art“ mit Salzkartoffel, Gemüse A,C,D,G,L,O  Fruchtjoghurt G	Salatauswahl vom Buffet G,M,O  Knoblauchcremesuppe A,G,L  Gemüselasagne mit Tomatensoße A,C,G,O  Obst der Saison	Klare Suppe mit Einlage A,C,L  Geschmorte Rindsrouladen* Schupfnudeln, Rotkraut A,C,G,L,M,O  Bananenkuchen A,C,G
Menü 2	Blutwurst- Gröstl mit Krautsalat M,O	Salatteller mit Karfiol- Falafel A,C,G,M,O 	Matrosenfleisch mit Wurzelgemüse, Spätzle A,C,D,L	Gemüse- Wildreispfanne, Eierstreifen C,G 	Brokkoli- Frischkäsestrudel mit Kräutersoße A,C,G	Topfenpalatschinken mit Kompott A,C,G	Gebackener Karfiol mit Knoblauchsoße A,C,G
Menü 1	Tagessuppe A,G,L  Thunfischsalat mit Kornspitz A,D,M,O	Tagessuppe A,G,L   Polenta- Gnocchi auf Mediterranen Gemüse mit Salat A,C,M,O	Tagessuppe A,G,L  Hausgemachte Topfennockerl mit Fruchtsoße A,C,G	Tagessuppe A,G,L   Spargel- Schinkenterrine, Essig- Öl, Vollkornbrot A,G,M,O	Tagessuppe A,G,L  Gulaschsuppe mit Semmel A,L	Tagessuppe A,G,L  Jausenplatte mit Ei, Essiggemüse Schwarzbrot, A,C,G,L,M	Tagessuppe A,G,L  Erdäpfelrösti mit Räucherlachs, Sahnekren A,C,D,G
Brei	Haferbrei A,G	Polentabrei G	Milchreis mit Zimt- Zucker G	Grießbrei A,G	Haferbrei A, G	Gemüsebrei G	Milchreis 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 wünschen einen guten Appetit!

*Markus Windbichler - Cekovic*

Küchenleiter Markus Windbichler - Cekovic, 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 !

Ein klimafreundliches Gericht wird als Klima Teller ausgezeichnet, wenn es mindestens 50% weniger CO2 als ein vergleichbares, durchschnittliches Gericht verursacht.

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

**Rind:** 90%  
**Rind:** 10% \*  
**Schwein** \*  
**Huhn:** 90% \*  
**Huhn:** 10% \*  
**Kalb** \*  
**ESL-Konsummilch:** Tirol \*  
**Rahm:** Tirol \*  
**Butter:** Tirol \*  
**Topfen:** Tirol \*  
**Joghurt:** Tirol \*  
**Käse:** 80%, Tirol \*  
**Käse:** 10% \*  
**Vollei:** Bodenhaltung \*  
**Frischeier:** Freiland, Tirol

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

**Käse:** Italien, 10%



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