

Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Intern)



Wo. 08 von Mo 17.02.2025 Bis So. 23.02.2025

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Salatauswahl vom Buffet G,M,O	Salatauswahl vom Buffet G,M,O	Salatauswahl vom Buffet G,M,O	Salatauswahl vom Buffet G,M,O	Salatauswahl vom Buffet G,M,O	Salatauswahl vom Buffet G,M,O	Klare Suppe mit Einlage A,C,L
	Romanescocreme-suppe A,G,L	Kresseschaumsuppe A,G,L	Karottencremesuppe A,G,L	Klare Gemüsesuppe mit Reibteig A,C,L	Maiscremesuppe A,G,L	Gemüsecremesuppe A,G,L	Gekochter Tafelspitz mit Kren soße, Braterdäpfel, Rotkraut A,G,L,M,O
Menü 2	Gefüllte Paprika (Rindfleisch, Reis) mit Tomatensoße	Spaghetti „Carbonara“ mit Parmesan A,C,G,L,M	Rindergulasch mit Rahmpolenta A,G,L,O	Quiche mit Spinat und Mozzarella, Salat A,C,G,L,M	Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat, Soße „Remoulade“ A,C,D,G,L,O	Krautfleckerl mit Parmesan A,C,G	Zwetschenkuchen A,C,G
	Topfen- Beerencreme G	Obst der Saison	Sauerkirschcreme G	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt G	Schokoladenmousse C,G	
Menü 1	Kichererbsencurry mit Basmatireis A,C,G,L	Spargeltörtchen mit Schinken, Käuterdip A,C,G	Rahmpolenta mit gebratenen Steinpilzen G	Geschmorte Kalbsvogerl mit Reis, Gemüse A,G,L,M,O	Bärlauchspitzen mit Schinken, Knoblauchsoße A,C,G,L	Lebergeschnetzeltes vom Kalb mit Reis A,G,L	Gemüsegröstl G,L
	Tagessuppe A,G,L	Tagessuppe A,G,L	Tagessuppe A,G,L	Tagessuppe A,G,L	Tagessuppe A,G,L	Tagessuppe A,G,L	Tagessuppe A,G,L
Menü 1	Französischer Salat mit Bauernbrot A,C,G	Mascarpone- Marillen Palatschinken mit Kompott A,C,G	Jausen platte fein Garniert mit Frischen Bauernbrot A,C,G,M	Fisolen Eintopf mit Polenta Croutons A,C,G	Saure Wurst mit Zwiebelscheiben, Essig- Öl, Vollkornbrot A,G,N,M	Weißwurst mit Senf, Gebäck, A,M	Germknödel mit Vanillesoße A,C,G,H
	Brei	Haferbrei A,G	Polentabrei G	Milchreis G	Grießbrei A,G	Haferbrei A, G	Gemüsebrei 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