

Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Altenwohnheim)



Wo. 26 von Mo 22.06.2026 Bis So 28.06.2026

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Karfiolcremesuppe A,G,L	Fenchelcremesuppe A,G,L	Karottencremesuppe A,G,L	Klare Gemüsesuppe mit Gemüseeinlage A,C,L	Lauchcremesuppe A,G,L	Selleriecremesuppe A,G,L	Klare Rindsuppe mit Einlage A,C,G,L
	Kraut-, Mischblattsalat A,G,L	Eisbergsalat A,G,L	Gurken-, Mischblattsalat A,G,L	Kraut-, Eisbergsalat A,G,L	Karotten-, Mischblattsalat A,G,L	Eisbergsalat A,G,L	Chinakohlsalat A,G,L
Menü 2	Tiroler Gröstl mit Krautsalat G,L,M,O	Majoran Fleisch vom Rind mit Rösti, Gemüse A,C,L,O	Käsespätzle mit Röstzwiebel, Krautsalat A,C,G,L,M	Lasagne „Bolognese“ mit Tomatensoße, Parmesan A,C,G,L	Scholle „Pariser Art“ mit Salzkartoffel, Knoblauchdip A,C,D,G,O	Kürbistascherl mit Tomaten- Kürbissoße, Parmesan A,C,G,O	Schweinebraten mit Kümmelsoße, Weinkraut, Serviettenknödel A,C,G,L,M
	Birnenkompott	Linzerkuchen A,C,G,H	Topfen- Beerencreme G	Obst der Saison	Fruchtjoghurt G	Vanillepudding G	Blechkuchen A,C,G
Abend	gemischter Salatteller mit Putenstreifen A,G,L,M,O	Mangold-Tomatenquiche A,C,G,F	Wurstnudeln mit Parmesan A,G	gemischter Salatteller mit Falafel A,C,G,M,O	Gefüllte Zucchini mit Paprikasoße A,G,L,O	Gemüsetrudel mit Schnittlauchsoße A,C,G	Topfen- Zucchiniäbchen mit Kräuterdip A,C,G,L
Menü 1	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
	Mascarpone Palatschinken, Kompott A,C,G	Fleischkäse mit Senf, Semmel A,L,M	Griechischer Salat mit Fetakäse, Weißbrot A,G	Gemüse Erdäpfel Eintopf mit Würstl, Gebäck A,G,L,M	Schupfnudeln mit Mohnzucker und Vanillesoße A,C,G	Gerstsuppe mit Joubgebäck A,M	Gemische Käseplatte mit hausgebackenen Vollkornbrot A,C,D,G,L,O
Brei	Haferbrei G	Polentabrei G	Gemüsebrei G,L	Grießbrei A,G	Haferbrei G	Gemüsebrei G,L	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 & Julia Widmoser

Dipl. Großküchenleiter Markus Windbichler - Cekovic, Diätologin Julia Widmoser und das gesamte Küchenteam

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

Änderungen Vorbehalten !



mindestens 35% der verwendeten Produkte stammen aus regionaler biologischer Landwirtschaft



Gerichte mit diesem Symbol gekennzeichnet werden ausschließlich aus Regional beschafften Lebensmitteln erzeugt wird.



Ein Gericht wird mit dem KlimaTeller ausgezeichnet, wenn es mindestens 50% weniger CO2e-Emissionen verursacht als ein vergleichbares Gericht. Dabei werden die CO2e-Emissionen aller Zutaten auf dem Teller berücksichtigt, die bei ihrer Herstellung vom Acker bis in die Küche entstehen.

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- 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 *

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

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



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
 Erstellt: 26.05.2026