

Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Altenwohnheim)



Wo. 27 von Mo 29.06.2026 Bis So 05.07.2026

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Klare Rindssuppe mit Gemüseeinlage A,C,L	Kohlrabicremesuppe A,G,L	Zwiebelsuppe A,G,L,O	Gemüsecremesuppe A,G,L	Spargelcremesuppe A,G,L	Mangoldcremesuppe A,G,L	Karfiolcremesuppe A,G,L
	Gurken-, Mischsalat A,G,L,M,O	Eisbergsalat G,L,M,O	Tomaten-, Mischblattsalat G,L,M,O	Eisberg-, Karottensalat G,L,M,O	Rote Rüben-, Vogerlsalat G,L,M,O	Eisbergsalat G,L,M,O	Mischblattsalat G,L,M,O
Menü 2	Gefüllte Paprika mit Tomatensoße, Reis A,C,G	Backhendl mit Kartoffelsalat, Zitronen, Preiselbeeren A,C,G,L,M	Pressknödel mit Sauerkraut A,C,G,L,M	Bratwurst mit Kartoffelpüree, Gemüse G,L,M	Pochiertes Fischfilet mit Safransoße, Gemüse Couscous A,G,D,L	Selchfleisch- oder Grammel Knödel mit Bratensoße, Krautsalat A,C,G,M,O	Gekochtes Rindfleisch mit Krensoße, Röstkartoffel, Rotkraut A,G,L,M,O
	Fruchtjoghurt G	Erdbeerkompott	Obst der Saison	Grießflammerie A,C,G	Caramelpudding G	Eisbecher A,C,G	Blechkuchen A,C,G
Menü 2	Spargeltörtchen mit Soße Hollandaise A,C,G,M,O	Nudeln mit Gemüse-Sugo, Parmesan A,G,L	Germknödel mit Vanillesoße A,C,G	Brokkoli -Lasagne mit Ricotta, Tomatensoße A,C,G	Quiche mit Kirschtomaten und Schafskäsewürfel, Salat A,C,G	Mit Gervais gefüllte Erdäpfeltascherl mit Salat A,C,G,M,O	Marillenpalatschinken mit Kompott A,C,G,L,M
Abend							
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
	Kürbis- oder Liptauer Aufstrich mit frischen Vollkornbrot A,C,G,M	Süßer Reisauflauf mit Fruchtsoße A,C,G	Frankfurter oder Debreziner Würstel mit Senf, Brot A,L,M	Graukäse sauer mit Zwiebelringen, Kernöl und Schwarzbrot A,G,M	Rübeneintopf mit Buchweizen, Lauch A,G,L	Erdäpfel- Lauchgratin mit Salat A,G,L,M,O	Käseplatte fein Garniert, frischen Bauernbrot A,C,G,M,O
Brei	Polentabrei G	Haferbrei A,G	Gemüsebrei	Grießbrei G	Karottenbrei G,L	Milchreis G	Polentabrei A,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