

Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Altenwohnheim)



Wo. 31 von Mo 27.07.2026 Bis So 02.08.2026

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Brokkolicremesuppe A,G,L Gurken-, Eisbergsalat G,M,O Vegetarisch gefüllte Paprika mit Couscous und Frischkäse, Tomatensoße A,C,G,L Schokoladenmousse C,G	Gelbe-Rübencremesuppe A,G,L Karotten-, Mischblattsalat G,M,O Wurstnudeln mit Parmesan A,C,G,M Obst der Saison	Stangensellerie-Cremesuppe A,G,L Tomaten-, Maissalat G,M,O Faschierte Laibchen vom Rind mit Kartoffelpüree, Gemüse A,C,G,L,M Apfelkompott	Klare Gemüsesuppe mit Reibteig A,C,L Gurken-, Mischblattsalat G,M,O Pressknödel mit Sauerkraut A,C,G,L Tiramisu A,C,G	Spinatcremesuppe A,G,L Eisbergsalat G,M,O Gebackenes Fischfilet mit Salzkartoffel, Soße Remoulade A,C,D,G,L,M Erdbeerjoghurt G	Gemüsecremesuppe A,G,L Mischblattsalat G,M,O Kartoffelgulasch mit Semmel A,L,M Eisbecher	Klare Suppe mit Einlage A,C,L Eisbergsalat G,M,O Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Reis, Gemüse A,G,L Rhabarberblechkuchen A,C,G
Menü2	Selbschopf mit Petersilienkartoffel, Sauerkraut ,G,L,M,O	Sellerie Piccata mit Spaghetti, Tomatensoße A,C,G,L	Gemischter Salatteller mit gebackenen Gemüse A,C,G,L,M,O	Wurstsalat mit Schwarzbrot A,L,M,O	Topfen- Früchteauflauf mit Fruchtsoße A,C,G	Hirse- Gemüselaiichen mit Knoblauchdip A,C,G	Rahmpolenta mit gebratenen Austernpilzen C,G,L
Abend							
Menü 1	Tagessuppe A,G,L Französischer Salat mit Bauernbrot A,C,G	Tagessuppe A,G,L Jausen platte fein Garniert mit Jour-Gebäck A,C,G,M	Tagessuppe A,G,L Geflügel- Currysalat mit Weißbrot A,G,C	Tagessuppe A,G,L Käseplatte mit Ei, Frischen Bauernbrot A,C,G,M	Tagessuppe A,G,L Weißwurst mit Senf, Laugengebäck, A,M	Tagessuppe A,G,L Kartoffel- Lauchgratin mit Joghurdip, Salat A,G,L,M,O	Tagessuppe A,G,L Topfenockerl mit Butterbrösel, Fruchstoße A,C,G
Brei	Haferbrei A,G	Polentabrei G	Milchreis 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 & 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 *

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

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

Vollei: Deutschland, Bodenhaltung, 5%

Milch und alle Milchprodukte: Italien, 5%

