

Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Altenwohnheim)



Wo. 40 von Mo 28.09.2026 Bis So 04.10.2026

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Mangoldcremesuppe A,G,L	Gelbe- Rübencremesuppe A,G,L	Gemüsecremesuppe A,G,L	Klare Geflügelsuppe mit Frittaten A,C,G,L	Kürbiscremesuppe A,G,L	Bohnencremesuppe A,C,G	Klare Gemüsesuppe mit Einlage A,C,G,L
	Chinakohl-, Gurkensalat G,M,O	Kraut-, Mischblattsalat G,M,O	Eisbergsalat G,M,O	Tomaten-, Mischblattsalat G,M,O	Eisberg-, Karottensalat G,M,O	Gurkensalat G,M,O	Mischblattsalat G,M,O
	Mit Rindfleisch gefüllte Tortellini, Kräuterrahmsoße, Parmesan A,C,G	Hauspizza (Tomaten, Salami, Mozzarella) A,C,G,L,M	Spinatknödel mit Österkronsoße A,C,G,L,M,	Geschnetzeltes vom Huhn „Süß Sauer“ mit Reis A,G,L,O	Gebratenenes Fischfilet mit Petersilienkartoffel, Dillrahmsoße A,C,G,D	Nudeln „Bolognese“ mit Parmesan A,C,G	Esterhazy Braten mit Rösti, Wurzelgemüse A,C,G,L,O
	Vanillecreme G	Marillenjoghurt G	Mascarponecreme mit Heidelbeere G	Zwetschkenkompott A,C,G	Obst der Saison	Eisbecher G	Blechkuchen A,C,G
Menü2	Bauernkiachl mit Sauerkraut A,C,G,L,M	Ofenfrischer Scheiterhaufen mit Vanillesoße A,C,G	Gemüse- Currystrudel mit Kräuterdip A,C,G,F	Spätzle- Gemüsepfanne A,C,G,L,F	Topfenstrudel mit Vanillesoße A,C,G	Linsen Gemüsecurry mit Zartweizen A,C,G,L	Semmelknödel mit Champignonsoße A,C,G
Abend							
Menü 1	Tagessuppe A,G,L,O	Tagessuppe A,G,L	Tagessuppe A,G,L,O	Tagessuppe A,G,L	Tagessuppe A,G,L	Tagessuppe A,G,L	Tagessuppe A,G,L
	Liptauer und Eieraufstrich mit Vollkornbrot A,C,G,M	Gemüseeeintopf mit Croutons A,G,L	Schinken- Käsetoast mit Salat A,G,M,O	Kaiserschmarrn mit Marillen Röster A,C,G	Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot A,C,G,L,O	Mangold- Kartoffelauflauf mit Joghurt dip, Salat A,C,G,L,O	Thunfischsalat mit Vollkornbrot A,D,O
Brei	Maisbrei G,	Haferbrei A,G	Gemüsebrei G,L	Reisbrei G	Haferbrei A,G	Grießbrei G	Polentabrei 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.

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Rind: 25%
Rind: 75% *
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: 24.03.2026