Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Altenwohnheim)

Wo. 45 von Mo 02.11.2026 Bis So 08.11.2026

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	Schwarzwurzel-Cremesuppe 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 Ananaskompott	Klare Rindersuppe 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 Himbeerjoghurt G	Gemüsecremesuppe A,G,L Mischblattsalat G,M,O Spätzle mit Schinkenrahmsoße A,C,G,,M Butterkeks- Zimtcreme A,G	Klare Suppe mit Einlage A,C,L Eisbergsalat G,M,O Currygeschnetzeltes vom Schwein mit Reis, Gemüse A,G,L Zwetschken-Blechkuchen A,C,G
Menü2	Spaghetti Bolognese mit Parmesan A,C,G,L	Apfelradl mit Vanillesoße A,C,G	Gemischter Salatteller mit Kürbisfalafel A,C,G,L,M,O	Kartoffelgulasch mit Semmel A,L,M	Topfen- Früchteauflauf mit Fruchtsoße A,C,G	Hirse- Gemüselaibchen 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 Tomaten Mozzarella-salat mit Weißbrot A,G,L,M,O	Tagessuppe A,G,L Topfennockerl 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 bitten Sie Alternative Essenswünsche wie z.B. Vegetarische Kost, Omeletten (Süß und Salzig) oder kaltes Abendessen frühzeitig beim Pflegepersonal zu melden.

Wir wünschen guten Appetit !

DGK Markus Windbichler-Cekovic & Diätologin Julia Widmoser und das gesamten Küchenteam
*Änderungen Vorbehalten!

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%

UNITED AGAINST WASTE

Fleisch: Österreich = 3 x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)
Wild: geschossen oder aus dem Wildgatter entnommen
Milch: Österreich = 2 x AT (gemolken/verarbeitet)
* **Bio,** * **AMA Gütesiegel,** * **Gutes vom Bauernhof**
Erstellt: 27.09.2026

Teilnehmernummer Gut zu Wissen: KE10162

Als BIO -Zertifizierter betrieb stehen wir für bewussten Genuss und höchste Qualität der produzierten Speisen.
Kontrollstellennummer: AT-BIO-501, Kontrollnummer: AT-BIO-501 0892V

Österreichisches Umweltzeichen unabhängiges Gütesiegel für Umwelt und Qualität
Lizenz: UZ200-1648

Zertifikat Betriebs Analyse nach der Kesselmethode
Kontrollnummer: PC/A-1-171123