Speiseplan Altenwohnheim Kitzbühel (Altenwohnheim)

Wo. 46 von Mo 09.11.2026 Bis So 15.11.2026

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Schwarzwurzel-Cremesuppe A,G,L Krautsalat -, Mischblattsalat G,M,O Nudel mit Soße Carbonara, Parmesan A,C,G Fruchtjoghurt G	Kartoffelcremesuppe A,G,L Tomaten - Mischblattsalat G,M,O Hühnerkeulen mit Reis, Erbsen G,L Blechkuchen A,C,G	Rote-Rübencremesuppe A,G,L Gurken-, Eisbergsalat G,M,O Powidl Pofesen mit Vanillesoße A,C,G Pfirsichkompott	Klare Gemüsesuppe mit Profiterolen A,C,G,L Mischblattsalat G,M,O Ragout vom Rind „Stroganoff“ mit Reis und Gemüse A,G,L,M Obst der Saison	Selleriecremesuppe A,G,L Eisberg-, Karottensalat G,M,O Pochiertes Fischfilet mit Dillrahmsoße, Petersilienkartoffel, Gemüse A,C,D,G Topfencreme G	Knoblauch-cremesuppe A,G,L Chinakohlsalat G,M,O Krautfleckerl mit Parmesan A,C,G Beerenkompott	Klare Rindersuppe mit Grießnockerl A,C,G,L Mischblattsalat G,M,O Gekochtes Rindfleisch mit Krensoße, Röstkartoffel, Rotkraut A,G,L,O Blechkuchen A,C,G
Menü2	Kürbislasagne mit Tomatensoße A,C,G,L	Gebackener Karfiol mit Knoblauchsoße A,C,G	Schlutzkrapfen mit Topfen- Kartoffelfülle, Schnittlauchsoße A,C,G	Quinoa- Gemüsestrudel Joghurt- Kerbeldip A,C,G,L,F	Kartoffel- Gemüseauflauf mit Joghurtdip A,C,G,L	Zucchinipiccata mit Kräuterdip A,C,G	Bulgur- Gemüsepfanne A,G,L
Abend							
Menü 1	Tagessuppe A,G,L Marillen Palatschinken mit Zwetschkenröster A,C,G	Tagessuppe A,G,L Rindfleischsalat mit Zwiebelringen, Vollkornbrot A,G,M,O	Tagessuppe A,G,L Minestrone mit Ciabatta A,C,G,L	Tagessuppe A,G,L Süßkartoffel Gnocchi auf Mediterranen Gemüse mit Salat A,C,M,O	Tagessuppe A,G,L Gulaschsuppe mit Semmel A,L	Tagessuppe A,G,L Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Sahnekren A,C,D,G	Tagessuppe A,G,L Jausenplatte mit Ei, Essiggemüse Schwarzbrot, A,C,G,L,M
Brei	Haferbrei A,G	Gemüsebrei G,L	Haferbrei G	Grießbrei A,G	Milchreis 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 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