

Wir leben die Stadt



STADT : SALZBURG

Genussvoll durch das Jahr 2025

mit Rezepten aus
unseren Senioren-
wohnhäusern & dem
Bildungscampus
Gnigl

Das ist
sozial



Soziale
Stadt

Für den guten Geschmack

1: Tamara Damjanovic, Peter Springer, Emriye Durmus, Simon Klesshammer, Ivo Zuparic, Alida Vajtai und Küchenchef Richard Winkler/ Seniorenwohnhaus (SWH) Hellbrunn 2: Helmut Söllinger / Küchenchef Campus Gnigl 3: Franz Fellner/ Küche Campus Gnigl 4: Camelia Lucaciu / Alltagsbegleiterin SWH Hellbrunn 5: Ursula Auer / Alltagsbegleiterin SWH Itzling 6: Bernhard Bruckbauer / Küchenchef SWH Itzling 7: Elena Hadji-Arsova / Küche SWH Lehen 8: Andreas Eberl / Küchenchef SWH Lehen 9: Emilia Kappel / Alltagsbegleiterin SWH Nonntal 10: Ruzica Crljic / Küche SWH Lehen 11: Mirzet Music / Küchenchef SWH Taxham 12: Martina Altenberger / Alltagsbegleiterin SWH Nonntal 13: Sebastian Engelhardt / Küchenchef SWH Lieferung 14: Marijana Djak / Küche SWH Lieferung 15: Gina Iuliana Rosca / Küche SWH Taxham 16: Stefanie Seidenbusch-Reisecker / Alltagsbegleiterin SWH Nonntal 17: Selvira Nuhanovic/ Pflege SWH Nonntal



1. v.l.n.r.



Frisch gekocht für Jung und Alt

Die Stadt Salzburg betreibt sechs Großküchen, die täglich frische Mahlzeiten für unterschiedliche Zielgruppen zubereiten: Im **Bildungscampus Gnigl** wird nur für Kinder gekocht. Die **Seniorenwohnhäuser (SWH) in Lieferung, Taxham und Lehen** hingegen kochen nicht nur Mahlzeiten für ihre Bewohner:innen, sondern auch für Mitarbeiter:innen, externe Gäste und Kinderbetreuungseinrichtungen – letztere nach einem speziell abgestimmten Kinderspeiseplan. Die **SWH Hellbrunn und Itzling** verköstigen Mitarbeiter:innen, externe Gäste und Kinder – ebenfalls nach einem separaten Kinderspeiseplan. Eine Besonderheit bilden die Hausgemeinschaften in den **SWH Nonntal, Hellbrunn und Itzling**: Hier bereiten Alltagsbegleiterinnen das Essen täglich frisch zu. Die Senior:innen können sich mit eigenen Rezeptideen einbringen und, wenn sie

möchten, bei kleinen Küchentätigkeiten wie dem Gemüseputzen oder -schneiden aktiv mithelfen.

In den Großküchen sorgen insgesamt **6 Küchenchefs, 14 Köch:innen und 32 Küchenhilfen** für das leibliche Wohl.

Die von ihnen zubereiteten rund **300.000 Mittagessen pro Jahr** gehen an:

- 19 Kinderbetreuungs-Einrichtungen (Kindergärten und Horte)
- 9 Schulen
- 7 Ferienbetreuungs-Einrichtungen
- 2 Kantinen (im Kiesel-Gebäude und in der Faberstraße)
- 15 verschiedene Standorte (Aya-Bad, Bauhof, Bergputzer, Feuerwache Schallmoos, Stadtgärten an ihren Zweigstellen Schloss Mirabell, Karl-Höllner-Straße und Salzachsee, an die Berufsfeuerwehr in

der Jägermüllerstraße, Kunsteisbahn, Freibad Leopoldskron, Volksgartenbad, Friedhof, Stadt:Bibliothek und Wirtschaftshof)

Die Speisepläne werden eng abgestimmt mit einer Diätologin und nach den neuesten Richtlinien der Ernährungsfachgesellschaft erstellt.

Regelmäßige Besprechungen der Küchenleitungen gewährleisten eine zentrale Planung, bei der saisonale Zutaten im Vordergrund stehen. Auf individuelle Wünsche wird – sofern möglich – ebenfalls eingegangen.

Jänner '25



Zutaten Strudel

- 1 fertiger Blätterteig
- 300 g Weißkraut
- 250 g Rinderfaschiertes
- 200 g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 6 Scheiben Gouda
- 2 Eidotter
- 1 kleine Zwiebel
- Sojasauce
- Knoblauch, Salz, Pfeffer

Zutaten Sauerrahmdip

- Sauerrahm
- nach Belieben gehackte Kräuter
- Salz



Krautstrudel mit Sauerrahmdip

Bildungscampus Gnigl

(für 4 Personen)

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Strunk vom Weißkraut entfernen, in feine Streifen schneiden oder hobeln.
3. In einer großen Pfanne Faschiertes anbraten, bis es braun und krümelig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseitestellen.
4. In derselben Pfanne in Ringe geschnittenen Lauch und blättrig geschnittene Champignons braten, bis sie weich sind. Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.
5. Weißkraut dazugeben, mit Sojasauce ablöschen und gut vermengen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis das Kraut weich ist.
6. Faschiertes unter die Krautmischung heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Fülle gleichmäßig darauf verteilen. Mit Gouda-Scheiben belegen und die Ränder freilassen.
8. Teig von einer Seite her aufrollen, Enden gut verschließen.
9. Strudel auf das Backblech heben und mit verquirltem Eidotter oder Wasser bestreichen.
10. Im vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten backen, bis der Strudel goldbraun ist.
11. Strudel in Scheiben schneiden, mit Sauerrahmdip anrichten und servieren.

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---------------------------------|-----------|-------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|
| | | 1 <i>Neujahr</i> | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 <i>Hl. Drei Könige</i> | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |

Februar '25



Zutaten

- 500 g glattes Mehl
- 180 ml Milch
- 70 g Butter
- 50 g Kristallzucker
- 1 Packung Trockengerm
- 2 ganze Eier (Größe M)
- 2 Eidotter (Größe M)
- 4 cl Rum oder alkoholfreie Alternative Rumaroma
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 Packung Vanillezucker
- Prise Salz
- ca. 300 ml Pflanzenöl zum Frittieren
- Preiselbeerkompott oder Sauerkraut

Bauernkrapfen

Seniorenwohnhaus Lehen

(12 Stück)

Zubereitung

1. Milch erwärmen und mit Germ, Zitronenabrieb, Salz, Rum, Zucker, Eiern und Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Teig in 12 Stücke teilen, zu Kugeln formen und erneut 20 Minuten gehen lassen.
3. Mit bemehlten Fingern die Teigkugeln von der Mitte her auseinanderziehen und bei 175 °C in Öl goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Nach Belieben mit Preiselbeeren und Staubzucker oder Sauerkraut servieren.



| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|--------|----------|----------|------------|------------------------|---------|---------|
| | | | | | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 <i>Valentinstag</i> | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | |

März '25



Zutaten Püree

- 200 g bunte Babykarotten
- 300 g Karotten
- 50 g Butter / vegane Alternative
- Je eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker

Zutaten Rauchbutter

- 250 g Butter / vegane Alternative
- 2–3 Prisen Rauchsalz

Zutaten Sesamchips

- 100 g Staubzucker
- 50 ml Milch / vegane Alternative
- 60 g flüssige Butter / vegane Alternative
- 30 g glattes Mehl
- 30 g schwarzer Sesam
- frische Kresse zum Dekorieren

Frische Babykarotten auf Püree mit Rauchbutter und Sesamchips

Seniorenwohnhaus Lieferung

(für 4 Personen)

Zubereitung

- Rauchbutter:** Weiche Butter mit einem Schneebesen schaumig rühren und mit Rauchsalz vermischen. Die Butter-Salz-Masse auf Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle formen, einfrieren.
- Sesamchips:** Flüssige Butter mit Mehl, Milch und Staubzucker vermischen, auf ein Backpapier streichen, mit Sesam bestreuen, bei 160 °C Umluft 6–8 Minuten goldbraun backen und in Stücke brechen.
- Püree:** Karotten schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Aus dem Wasser nehmen und noch heiß zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Püree mit Butter, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Babykarotten:** Schale mit einem Messer abschaben und in Salzwasser bissfest kochen.
- Babykarotten mit Püree und Sesamchips anrichten.
- Gefrorene Rauchbutter über das fertige Gericht reiben, mit schwarzem Sesam und mit frischer Kresse garnieren.



| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|--------|----------|-------------------------------|---------------------------------|---------|---------|---------------------------------|
| | | | | | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 <i>Ascher- mittwoch</i> | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 <i>Frühlings- anfang</i> | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 <i>Beginn Sommerzeit</i> |
| 31 | | | | | | |

April '25



Zutaten Lammkeule

- 800 g Lammkeule
- 400 ml Rotwein
- 200 ml Rindsuppe
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Paradeismark
- 2 EL Öl
- 1 Bund Suppengemüse
- Salz, Pfeffer

Zutaten Spargel

- 500 g weißer oder grüner Spargel
- 30 g Butter
- Salz, Zucker



Lammkeule mit Spargel

Seniorenwohnhaus Hellbrunn

(für 4 Personen)

Zubereitung Lammkeule

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Lammkeule von allen Seiten kräftig salzen und pfeffern.
3. Öl in Pfanne oder Bräter erhitzen, Keule von allen Seiten scharf anbraten.
4. Sobald sie Farbe angenommen hat, herausnehmen und in derselben Pfanne Zwiebel und Suppengemüse – beides grob geschnitten – mit Paradeismark einige Minuten gut rösten.
5. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen, mit Kochlöffel Bratenrückstand

vom Pfannenboden schaben und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Nächstes Drittel des Rotweins angießen, erneut einreduzieren lassen, diesen Vorgang noch einmal wiederholen und mit Rindsuppe aufgießen.

6. Lammkeule für etwa eineinhalb Stunden im Backofen schmoren, dabei öfters mit Rotweinsud übergießen. (Die Lammkeule ist fertig, wenn sich das Fleisch gut vom Knochen lösen lässt.)
7. Fleisch in Scheiben schneiden, Rotweinsud abseihen, falls gewünscht mit etwas Maizena binden und dazu reichen.

Zubereitung Spargel

1. Weißen Spargel waschen, schälen, holzige Enden wegschneiden (grüner Spargel muss nicht geschält werden – es genügt, die Enden abzubrechen).
2. Spargel in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.
3. Butter in Pfanne zergehen lassen, Spargelstücke hineingeben und bei kleiner Flamme bissfest braten, salzen und etwas Zucker hinzufügen.

Wer will, reicht dazu noch Rosmarin-erdäpfel (siehe Dezember-Kalenderblatt).

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|-----------------------|----------|----------|---------------------------|----------------------|---------|------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 <i>Palmsontag</i> |
| 14 | 15 | 16 | 17 <i>Grün-donnerstag</i> | 18 <i>Karfreitag</i> | 19 | 20 <i>Ostersonntag</i> |
| 21 <i>Ostermontag</i> | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | | | | |

Mai '25



Zutaten

- 500 ml Milch
- 325 g Mehl
- 8 Eidotter
- 8 Eiklar
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz

Kaiserschmarrn vom Blech

Seniorenwohnhaus Nonntal

(für 6 Personen)

Zubereitung

1. Eidotter mit Mehl, Zucker, Salz und Milch in einer Schüssel zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.
2. Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
3. Teig auf ein hohes, mit Butter be fettetes Backblech gießen und bei 175 °C Ober- und Unterhitze etwa 35 Minuten goldbraun backen.
4. Fertigen Schmarrn mit zwei Gabeln in Stücke reißen.
5. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster oder Apfelkompott servieren.



| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|-----------|-----------|-----------|--------------------------------------|-----------|-----------|----------------------------|
| | | | 1 <i>Staatsfeiertag</i> | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 <i>Muttertag</i> |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 <i>Christi Himmelfahrt</i> | 30 | 31 | |

Juni '25



Zutaten Eierschwammerl à la crème

- 600 g Eierschwammerl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 100 ml Schlagobers
- 50 ml Gemüsesuppe
- 50 g Crème fraîche
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zutaten Semmelknödel

- 500 g Knödelbrot
- 400 ml Milch
- 100 g Butter
- 4 Eier
- Frische Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Eierschwammerl à la crème mit Semmelknödeln

Seniorenwohnhaus Taxham

(für 4 Personen)

Zubereitung

1. Eierschwammerl putzen, mit Zwiebeln in Butterschmalz anschwitzen. Schlagobers und Gemüsesuppe dazugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, mit Crème fraîche verfeinern.
2. Für die Knödel Milch mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss erhitzen, Knödelbrot darin einweichen.
3. Eier und Petersilie zugeben, durchkneten und Knödel formen.
4. Knödel in siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|-------------------------------|-----------|-----------|-------------------------------|-----------|-------------------------------|---|
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 <i>Pfingstsonntag Vatertag</i> |
| 9 <i>Pfingstmontag</i> | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 <i>Fronleichnam</i> | 20 | 21 <i>Sommeranfang</i> | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | | | | | | |



Zutaten Teig

- 250 g griffiges Weizenmehl
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 20 ml Sonnenblumenöl
- 1 Ei
- Prise Salz
- Mehl zum Bearbeiten

Zutaten Fülle

- 1.100 g saure Äpfel (z. B. Boskop), geschält und blättrig geschnitten
- 170 g Rosinen
- 140 g Zucker
- 100 g Semmelbrösel
- 50 g Butter
- Zimt
- Zitronensaft
- Schuss Rum oder alkoholfreie Alternative Rumaroma
- Flüssige Butter zum Bestreichen
- Staubzucker



Alt-Wiener Apfelstrudel

Seniorenwohnhaus Hellbrunn

(für 4 Personen)

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten, bis dieser sich vom Tisch löst und zur Kugel formen. Mit Öl bestreichen oder noch besser 30 Minuten in einer Schüssel in Sonnenblumenöl baden (keine Angst, es funktioniert!). Danach Teig in Mehl wenden und auf einem bemehlten Tuch rechteckig ausrollen, dabei mit dem Handrücken hauchdünn ausziehen und mit flüssiger Butter bestreichen.
2. Für die Fülle Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel hinzufügen und goldbraun rösten. Mit Zimt und Zucker vermischen. Rosinen, Zitronensaft und Äpfel dazugeben und mit Rum oder Rumaroma vermengen.
3. Fülle auf dem Teig verteilen und mit einem Tuch vorsichtig einrollen. Bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 30–40 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen mit heißer Butter bestreichen und nach Wunsch mit Staubzucker bestreuen.



| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|--------|----------|----------|------------|---------|--|---------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 <i>Beginn Sommerferien Salzburg</i> | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | 31 | | | |

August '25



Zutaten

- 250 g Dosenthunfisch
- 4 große Tomaten
- 2 hartgekochte Eier
- 2 EL Mayonnaise
- Vogerlsalat
- Kapern
- frischer Schnittlauch
- Salz

Gefüllte Paradeiser mit Thunfisch

Seniorenwohnhaus Taxham

(für 4 Personen)

Zubereitung

1. Paradeiser blanchieren (kreuzweise am Strunk einschneiden und kurz in kochend heißes Wasser legen), häuten, halbieren, Fruchtfleisch und Kerne entfernen. Salzen und Hälften umgedreht auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Von den hartgekochten Eiern 8 kleine Spalten abschneiden, den Rest in kleine Würfel schneiden. Thunfisch gut abtropfen lassen. Beides mit Mayonnaise, Salz und Petersilie vermengen und abschmecken.
3. Paradeiserhälften mit Thunfisch-Eimasse füllen, mit Eispalten, Kapern und Schnittlauchröllchen dekorieren. Dazu passt Vogerlsalat.



| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|--------|----------|----------|------------|-----------------------------|---------|---------|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 <i>Mariä Himmelfahrt</i> | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

September '25



Zutaten

- 1 kg Schweinsschulter und/oder -schopf
- Schweinsknochen
- 1 Bund Wurzelgemüse
- 1 Zwiebel
- 1 EL Essig
- 1 Bund Wurzelgemüse
- Salz, Pfefferkörner

Zutaten Wurzelgemüse

- 4 Karotten
- 2 gelbe Rüben
- Je ein Stück Sellerie und Lauch
- Kren
- Schnittlauch



Steirisches Wurzelfleisch

Seniorenwohnhaus Hellbrunn

(für 4 Personen)

Zubereitung

1. Zwiebel und den Bund Wurzelgemüse putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Gemeinsam mit den Knochen und einem Schuss Essig in einen ca. 3 Liter fassenden Topf mit kaltem Wasser geben und erhitzen. Aufsteigenden Schaum abschöpfen.
2. Schweinsschulter und/oder -schopf in den kochenden Sud einlegen, Gewürze hinzufügen. Aufkochen lassen und rund 2 Stunden sanft köcheln. Fleisch und Knochen sollen dabei immer mit Wasser bedeckt sein.
3. Suppe abseihen, Fleisch darin warmhalten.
4. Etwas Suppe entnehmen und in einem Extra-Topf erhitzen. Karotten, gelbe Rüben, Sellerie und Lauch in Julienne – feine Streifen – schneiden und darin bissfest kochen.
5. Fleisch in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und Julienne darüberstreuen. Mit etwas heißer Suppe übergießen, mit frisch gerissenem Kren und Schnittlauchröllchen bestreuen. Dazu passen Salzerdäpfel.



| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---------------------------------------|----------|------------------------------|------------|---------|---------|---------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8 <small>Schulbeginn Salzburg</small> | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 <small>St. Rupert</small> | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 | | | | | |

Oktober '25



Zutaten Strudelteig

- 150 g griffiges Weizenmehl
- 75 ml warmes Wasser
- 25 ml Pflanzenöl
- 1 Prise Salz

Zutaten Fülle

- 250 g Hokkaido-Kürbis
- 100 g mehliges Erdäpfel
- 100 g Frischkäse
- 50 g Zwiebel
- 1 Ei
- Knoblauch, Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer

Kürbis-Erdäpfel-Strudel

Seniorenwohnhaus Lehen

(für 4 Personen)

Zubereitung

1. Aus Mehl, Öl, Salz und lauwarmem Wasser einen geschmeidigen Teig kneten und zur Kugel formen. Mit Öl bestreichen, in Klarsichtfolie einschlagen und bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten rasten lassen.
2. Kürbis, Erdäpfel und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit etwas Olivenöl braten, mit Salz, Pfeffer, Zucker und gepresstem Knoblauch abschmecken. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen.
3. Frischkäse und Ei in die abgekühlten Kürbis-Erdäpfel-Würfel mischen.
4. Strudelteig dünn ausziehen, Kürbis-Erdäpfel-Masse darauf verteilen, einrollen, mit flüssiger Butter bestreichen und bei etwa 160–180 °C Umluft backen bis der Strudel schön braun ist.

Tipp: Alternativ einen fertigen Strudelteig aus dem Supermarkt verwenden. Dazu passen ein Sauerrahmdip (siehe Jänner-Kalenderblatt) und ein Blattsalat.



| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|--------|----------|----------|------------|---------|---------|------------------------------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 <small>Nationalfeiertag</small> |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |

November '25



Zutaten Ragout

- 1 kg Hirschfleisch (Schulter oder Hals)
- 700 ml Wildfond oder Gemüsesuppe
- 120 ml Crème fraîche
- 100 ml Rotwein
- 1 Stange Lauch
- 2 Schalotten oder rote Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 1 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 5 Wacholderbeeren
- 1 TL Thymian

- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zutaten Semmelknödel

- 500 g Knödelbrot
- 400 ml Milch
- 100 g Butter
- 4 Eier
- Frische Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zutaten Rotweibirnen

- 2 mittelgroße, reife Birnen
- 3/8 l kräftiger Rotwein
- 50 g Zucker
- 2 Gewürznelken
- 1 Stange Zimt
- etwas Zitronenschale

Wildragout mit Semmelknödeln und Rotweibirnen

Seniorenwohnhaus Itzling

(für 4 Personen)



Zubereitung Ragout

1. Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Silberhäutchen und Sehnen vom Fleisch entfernen, danach in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen und Fleisch auf allen Seiten anbraten.
3. Fleisch aus dem Bräter heben, salzen, pfeffern und beiseite stellen.
4. Karotte, Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Schalotten und Lauch ebenfalls klein schneiden.
5. Butter in Topf erhitzen, klein geschnittenes Gemüse hinzufügen und unter Rühren anbraten.
6. Mit Rotwein und Wildfond oder Gemüsesuppe ablöschen, aufkochen lassen. Gewürznelken, Wacholderbeeren, Thymian und Fleisch dazugeben.
7. Bräter zugedeckt im Backrohr rund 70 Minuten schmoren bis das Fleisch zart ist.

Zubereitung Semmelknödel

Siehe Juni-Kalenderblatt!

Zubereitung Rotweibirnen

1. Birnen schälen.
2. Rotwein mit Zucker und Gewürzen aufkochen.
3. Birnen darin bei milder Hitze 15 Minuten garen. Im Sud erkalten lassen, damit sie auch innen rot werden.
4. Birnen abtropfen lassen, halbieren und mit dem Wildragout anrichten.

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|-----------|-----------------------------|-----------|------------|-----------|-------------------------------|-----------------------------|
| | | | | | 1 <i>Allerheiligen</i> | 2 <i>Allerseelen</i> |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 <i>St. Martin</i> | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 <i>1. Advent</i> |

Dezember '25



Zutaten

- 4 Saiblingsfilets
- 1 kg festkochende Erdäpfel
- 1 Bio-Zitrone
- 4 EL Butter
- 1 Bund Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Saiblingsfilet mit Rosmarinerdäpfeln

Seniorenwohnhaus Itzling

(für 4 Personen)

Zubereitung

1. Gewaschene Erdäpfel in Salzwasser weich kochen, Saiblingsfilets kalt waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, vorhandene Gräten mit Pinzette entfernen.
2. Erdäpfel schälen, zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen, Erdäpfel darin schwenken, gehackten Rosmarin dazugeben, salzen und warm stellen.
3. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen, die andere Hälfte in Scheiben schneiden. Die Saiblingsfilets salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Die restlichen zwei Esslöffel Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen, die Saiblingsfilets erst auf der Hautseite knusprig braten, dann wenden und fertig braten.
4. Erdäpfel mit den Saiblingsfilets anrichten, mit Zitronenscheiben garnieren und servieren.



| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---------------------------|----------|-----------------------|---------------------|----------------------|-----------------|---------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 <i>Nikolo</i> | 7 <i>2. Advent</i> |
| 8 <i>Mariä Empfängnis</i> | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 <i>3. Advent</i> |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 <i>4. Advent</i> |
| 22 | 23 | 24 <i>Heiligabend</i> | 25 <i>Christtag</i> | 26 <i>Stefanitag</i> | 27 | 28 |
| 29 | 30 | 31 <i>Silvester</i> | | | | |