

**SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER**

	01.06.2026 MONTAG	02.06.2026 DIENSTAG	03.06.2026 MITTWOCH	04.06.2026 DONNERSTAG	05.06.2026 FREITAG	06.06.2026 SAMSTAG	07.06.2026 SONNTAG	
								
<b>F</b>	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	<b>F</b>
<b>M I T T A G</b>	<b>Tagessuppe</b> + <b>Spaghetti Bolognese, Parmesan und Salat</b> + <b>Kaffeejoghurt</b>	<b>Radieschenschaumsuppe</b> + <b>Kiachl mit Sauerkraut oder Preiselbeeren</b>  <i>SK: Buchteln</i> + <b>Milch</b>	<b>Klare Suppe mit Einlage</b> + <b>Gröstl mit Spiegelei und Salat</b>  <b>Obst</b>	<b>Backerbsensuppe</b> + <b>Rindsragout mit Reis und Karottengemüse</b>  <b>Frische Erdbeeren mit Schlag</b>	<b>Rohnensuppe</b> + <b>Champignons à la Creme mit Servietten-schnitten und Salat</b> + <b>Bananentopfencreme</b>	<b>Zucchini-cremesuppe</b> + <b>Marmeladepalatschinken</b>  <b>Milch</b>	<b>Kräuterschöberlsuppe</b> + <b>Putenmedaillons mit Ebly und Mischgemüse</b>  <b>Schokomousse</b>	<b>M I T T A G</b>
<b>A B E N D</b>	<b>Grießsuppe</b> + <b>Salatteller mit Thunfisch und Ei mit Brot</b>	<b>Haferflockensuppe</b> + <b>Saure Wurst mit Zwiebel und Semmel</b>  <i>D: Brot</i>	<b>Gerstensuppe mit Selchfleisch und Weißbrot</b>	<b>Tarhonyasuppe</b> + <b>Ravioli mit Tomatensauce</b>	<b>Tagessuppe</b> + <b>Pellkartoffel mit Butter, Käse und Buttermilch</b>	<b>Karottensuppe</b> + <b>Kartoffel-laibchen mit Sauerrahmdip</b>	<b>Sellerie-cremesuppe</b> + <b>Brennerjause mit Jourgebäck</b>	<b>A B E N D</b>

Änderungen vorbehalten!

D = Diabetes, SK = Schonkost  
 Zum Frühstück gibt es: Kaffee, Tee, Kakao, Milch, Fruchtsaft, verschiedene Brotsorten, Butter, Marmelade, Honig, Joghurt, Müsli, Wurst, Käse und Aufstriche. Persönliche Änderungswünsche für das Abendessen erfüllen wir gerne. Wir bitten Sie, diese Bestellungen für Mus, Pudding, Brennsuppe, Omelette oder kaltes Abendessen bis 13.00 Uhr beim Pflegepersonal beziehungsweise in der Küche zu melden.  
 Zum Mittagessen bieten wir bei Unverträglichkeiten oder auf Wunsch ein Alternativmenü an.



Wir wünschen Guten Appetit und Bleib's gesund

*Danijela Zidar* *Isolde Krapf*

Küchenleitung Danijela Zidar, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam

**Herkunftskennzeichnung:**

Kalb- und Rindfleisch 100 % Tirol (AT), Schweinefleisch und Geflügel 100 % Österreich, Milch und Joghurt 100 % Tirol (AT), sonstige Milchprodukte 95 % Österreich und 5 % EU, Eier 100 % Tirol (AT) pasteurisierte Eier 100 % Österreich