

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

01.09.2025		02.09.2025		03.09.2025		04.09.2025		05.09.2025		06.09.2025		07.09.2025			
MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG		SAMSTAG		SONNTAG			
		Der September hält die Magie des Sommers und bereitet den Zauber des Herbstes vor.													
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit Zopf		Gesundheits-tag		Frühstücksbuffet mit Kompott		Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei		F	
M I T T A G	Tagessuppe + Wurstnudeln mit Salat + Zitronentopfencreme	Kräuterrahmsuppe + gebackene Apfelradln mit Zimt-Zucker <i>Sk: Apfel im Schlafrock</i> + Milch		Schöberlsuppe + Schweinsragout mit Polenta und Mischgemüse + Weintrauben		Tagessuppe + Pfifferlinggulasch mit Serviettschnitten und Salat <i>SK: Champignonsauce</i> + Fruchtjoghurt		Kürbiscremesuppe + Fischstäbchen mit Kartoffelsalat + Caramelpudding		Backerbsensuppe + Tortellini mit Tomatensauce und Salat + Pfirsich Melba		Klare Suppe mit Einlage + Tafelspitz mit Cremespinat und Kartoffel + Kuchen		M I T T A G	
	Brennsuppe + Bergkäse und Brie mit Früchten, dazu Jouragebäck	Krautsuppe + Rührei mit Püree		Kartoffellauchsuppe + Brettljause schön garniert, dazu Brot		Grießsuppe + Pellkartoffel mit Hüttenkäse, Butter und Buttermilch		Klare Suppe mit Einlage + Milchreis mit Zimt-Zucker, Butter und Milch		Eierstichsuppe + Saure Sulze mit Zwiebelringen und Semmel <i>D: Brot</i>		Gemüsesuppe mit Würstl und Brot		A B E N D	

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 gerne ein Alternativenü an.

Wenn Sie Fragen zu enthaltenen Allergenen haben, gibt Ihnen unser Küchenpersonal gerne Auskunft.

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen Guten Appetit

Danyela Zidar

Isolde Krapf



Küchenleitung Danyela 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