





SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

		11.05.2026	12.05.2026	13.05.2026	14.05.2026	15.05.2026	16.05.2026	17.05.2026		
		MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG		
					Christi Himmelfahrt		Wir gehen, Herr zum Essen und wollen nicht vergessen, dass wir die guten Gaben aus Deinen Händen haben. Amen			
F		Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F	
M	M	Tagessuppe + Hühner- geschnetzeltes mit Kartoffel und Mischgemüse + Stracciatella- creme	Gemüsesuppe + Kaiserschmarrn + Apfelkompott	Rohnensuppe + Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat + Obst	Eierstichsuppe + Cevapcici mit Pommes und Letscho <i>SK: Kartoffel + Salat</i> + Cognaccreme	Brottsuppe + Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffel + Rote Grütze mit Vanillepudding	Erbensuppe mit Servietten- schnitten und Salat + Früchte- topfencreme	Frittatensuppe + Zwiebelrost- braten mit Kroquetten und Romanesco + Kuchen	M	M
A	B	Buchstaben- suppe + Chefsalat mit Cocktailsauce und Semmel <i>D: Brot</i>	Fisolensuppe + Graukäse sauer mit Zwiebel und Vollkornbrot	Lauchsuppe + Pickelsteiner Eintopf mit Weißbrot <i>D: Brot</i>	Tagessuppe + Schinken- Käsetoast mit Salat	Goldwürfelsuppe + Grißmus mit Zimt- Zucker, Butter und Milch	Selleriecreme- suppe + Frische Würstl mit Senf und Weißbrot <i>D: Brot</i>	Minestrone + Hausgemachtes Bauernbrot mit Radieschen und Erdäpfelkas	A	B

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

Danjela Zidar

Isolde Krapf



Küchenleitung Danjela 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