

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER								
	12.01.2026 MONTAG	13.01.2026 DIENSTAG	14.01.2026 MITTWOCH	15.01.2026 DONNERSTAG	16.01.2026 FREITAG	17.01.2026 SAMSTAG	18.01.2026 SONNTAG	
				Veggi - Tag	Sprich du den Segen und verleih', dass Speis und Trank uns wohl gedeih. Amen			
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: Rührei mit Schinken auf Toast	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Tagessuppe + Schweinsragout mit Polenta und Kohlsprossen <i>SK: Karottengemüse</i> + Schokojoghurt	Grüne Cremesuppe + Saftiger Grießschmarrn + Kompott	Zwiebelsuppe + Fleischkäse gebraten mit Püree und eingemachte Erbsen + Obst	Wintersuppe + Gemüselasagne mit Salat + Himbeertopfen-creme	Karotten-schöberlsuppe + Champignons à la Crème mit Servietten-schnitten und Rohnensalat + Bircher Müsli	Brokkoli-cremesuppe + Schinkenfleckerl mit Salat + Pudding mit Schlag	Backerbsen-suppe + Tafelspitz mit Cremespinat und Kartoffel + Kuchen	M I T T A G
A B E N D	Brezensuppe + Bunter Nudelsalat mit Bauernbrot	Klare Suppe mit Einlage + Blutwurstgröstl mit Salat	Rübeneintopf mit Semmel <i>D: Brot</i>	Omas Gemüsesuppe + Pellkartoffel mit Butter, Käse und Buttermilch	Tagessuppe + Moosbeernocken mit Milch	Brennsuppe + Pikanter Toast	Krautsuppe + Belegtes Brot schön garniert	A B E N D

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.

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

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



Wir wünschen Guten Appetit und Bleibt's gsund

Danijela Zidar *Isolde Krapf*

Küchenleitung Danijela Zidar, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam