




SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	13.01.2025 MONTAG	14.01.2025 DIENSTAG	15.01.2025 MITTWOCH	16.01.2025 DONNERSTAG	17.01.2025 FREITAG	18.01.2025 SAMSTAG	19.01.2025 SONNTAG	
		Es ist nicht schwer, das Gute zu erkennen, aber wohl, es in die Tat umzusetzen. <i>Konfuzius</i>						
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: Kartoffelomelette	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Tagessuppe + Schweinsragout mit Polenta und Pariser Karotten + Kompott	Kichererbsen- Gemüsesuppe + Scheiterhaufen mit Vanillesauce + Milch	Tagessuppe + Schinkenspätzle mit Salat + Obst	Grünkohlsuppe + Lasagne mit Salat + Tiramisucreme	Klare Suppe mit Einlage + Kartoffelplattln mit Sauerkraut <i>SK: Kartoffelknödel + Gemüse</i> + Erdbeerjoghurt	Goldwürfelsuppe + Spinatomeletten mit Salat + Karamelpudding	Frittatensuppe + Champignon- schnittel mit Reis und Erbsen <i>SK: Salat</i> + Cognaccreme	M I T T A G
A B E N D	Ringerlsuppe + Grammel- schmalzbrot schön garniert, dazu Tee	Senfsuppe + Gnocchi mit Tomatensauce	Zwiebelsuppe + Pellkartoffel mit Käse, Butter und Buttermilch	Paprika- cremesuppe + Topfenknödel mit Butterbrösel und Fruchtsauce	Rohnensuppe + Pikanter Toast	Gerstensuppe mit Selchfleisch und Brot	Kartoffel- Lauchsuppe + Saures Tris mit Semmel <i>D: Brot</i>	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 Bleib's gesund

Danijela Zidar / Isolde Krapf

Küchenleitung Danijela Zidar, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam