

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	13.10.2025 MONTAG	14.10.2025 DIENSTAG	15.10.2025 MITTWOCH	16.10.2025 DONNERSTAG	17.10.2025 FREITAG	18.10.2025 SAMSTAG	19.10.2025 SONNTAG	
								
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit warmem Frühstück: Rührei mit Schinken	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Tagessuppe + Chili con Carne mit Reis und Salat <i>SK: milder Eintopf mit Faschierem</i> + Vanillejoghurt	Knoblauchrahmsuppe + Marillenknödel mit Butterbrösel + Milch	Tagessuppe + Currywurst mit Pommes und Salat <i>SK: Kartoffel</i> + Obst	Dillrahmsuppe + Steirisches Wurzelfleisch mit Krensaucе und Kartoffel + Früchte- topfencreme	Kürbis-Ingwer- suppe + Spinatschnitten mit Butter und Parmesan, Rohnensalat + Marillenjoghurt	Herbstsuppe + Krautfleckerl mit Speck <i>SK: Gemüsespätzle</i> + Stracciatella- creme	Buchstaben- suppe + Boeuf Bourignon mit Spätzle und Kaisergemüse + Bayrische Creme	M I T T A G
A B E N D	Millefantisuppe + Saure Sulze mit Zwiebelringen und Semmel <i>D: Brot</i>	Radieschen- schaumsuppe + Kartoffelrösti mit Sauerrahmdip	Lauchsuppe + Graukäse mit Butter und Zwiebel, Bauernbrot	Nudelsuppen- topf mit Hühnerfleisch und Gemüse	Klare Suppe mit Einlage + Polenta geröstet mit Buttermilch	Grießsuppe + Appetitbrot schön garniert	Altdeutsche Biersuppe + Pellkartoffel mit Käse, Butter und Buttermilch	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