

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	14.09.2026 MONTAG	15.09.2026 DIENSTAG	16.09.2026 MITTWOCH	17.09.2026 DONNERSTAG	18.09.2026 FREITAG	19.09.2026 SAMSTAG	20.09.2026 SONNTAG	
				Mit leisen Schritten eilt der Herbst heran, getragen von des Windes lauem Wehen. Im bunten Gewand zeigt er, was er kann, lässt in Feld und Flur seine Schönheit sehen.				
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Tagessuppe + Nudeln Burgfrauenart mit Salat + Zitronenjoghurt	Pilzcremesuppe + Apfelradln mit Zimt-Zucker <i>SK: Apfel im Schlafrock</i> + Milch	Tagessuppe + Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Püree + Obst	Kürbissuppe + Knacker heiß mit Kartoffelsalat + Bananenmilch	Senfsuppe + Kartoffelplattln mit Sauerkraut <i>SK: Kartoffelknödel mit Gemüse</i> + Früchte-topfencreme	Vollkorn-cremesuppe + Brokkoli-Nudelauflauf mit Käse überbacken, Salat + Schokocreme	Eierstichsuppe + Rindsgulasch mit Polenta und Kohlsprossen + Kuchen	M I T T A G
A B E N D	Wurzelsuppe + Speckbrot schön garniert	Spargelcremesuppe + Schinkenspätzle mit Salat	Schnittlauchsuppe + Marillen-palatschinken mit Milch	Apfel- Krensuppe + Frischkäse und Brie mit Olivenbrot <i>D: Brot</i>	Gerstlsuppe mit Selchfleisch und Brot	Rohnensuppe + Geröstete Knödel mit Ei und Salat	Cremesuppe + Pikanter Toast und Salat	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