

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

16.02.2026		17.02.2026		18.02.2026		19.02.2026		20.02.2026		21.02.2026		22.02.2026		
MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG		SAMSTAG		SONNTAG		
			Was die Augen für die äußere Welt sind, das ist das Fasten für die innere.		Aschermittwoch									
F	Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: Bauernomelette		Frühstücksbuffet mit Zopf		Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit Kompott		Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Tagessuppe + Tiroler Gröstl mit Ei und Salat + Apfel-Zimt-Joghurt	Klare Suppe mit Einlage + Hühnerragout mit Spätzle und Mischgemüse + Obst	Gebundene Gemüsesuppe + Reisauflauf mit Fruchtsauce + Milch	Knoblauchsuppe + Faschierte Laibchen mit Püree und Romanesco + Bircher Müsli	Kräuterrahmsuppe + Wirler mit + Apfelmus	Tomatencremesuppe + Hirselaibchen mit Sauerrahmdip und Salat + Honigjoghurt mit Sesam	Frittatensuppe + Cordon Bleu mit Kartoffel und Salat + Amarettocreme	M I T T A G						
A B E N D	Klare Suppe mit + Kaspresknödel	Dinkelcremesuppe + St. Johanner Würstl mit Semmel D: Brot SK: Frankfurter	Tagessuppe + Heringsschmaus mit Jourgebäck	Nudelsuppen- topf mit Rindfleisch und Gemüse, dazu Brot	Basensuppe + bunter Käsesalat mit Bauernbrot	Klare Suppe mit Einlage + Haustost mit Salat	Sternchensuppe + Saunaschinken mit Melone und Weißbrot D: Brot	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 Alternativmenü 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

Herkunfts kennzeichnung:

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