
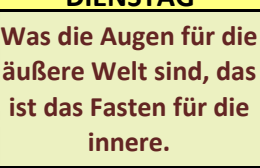
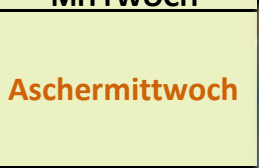






# SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	16.02.2026 MONTAG	17.02.2026 DIENSTAG	18.02.2026 MITTWOCH	19.02.2026 DONNERSTAG	20.02.2026 FREITAG	21.02.2026 SAMSTAG	22.02.2026 SONNTAG	
								
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 + Kaspressknödel	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 + Haustoast 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 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