

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

		16.03.2026 MONTAG	17.03.2026 DIENSTAG	18.03.2026 MITTWOCH	19.03.2026 DONNERSTAG	20.03.2026 FREITAG	21.03.2026 SAMSTAG	22.03.2026 SONNTAG	
					Josefitag 				
F		Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: Ham & Eggs		Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G		Tagessuppe + Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Salat + Kompott	Gebundene Gemüsesuppe + Apfelstrudel mit Vanillesauce + Milch	Tagessuppe + Putengeschnetzeltes mit Püree und Gemüse + Obst	Eierstichsuppe + Berner Würstl mit Pommes und Salat <i>SK: Frankfurter +Kartoffel</i> + Erdbeermilch	Klare Suppe mit Gemüsestreifen + Spinatspätzle mit Gorgonzola-sauce und Salat + Pfirsichjoghurt	Profiterolesuppe + Brokkoli-Nudelauflauf mit Kräuter dip + Schokopudding	Frittatensuppe + Naturschnitzel mit Kroquetten und Kohlsprossen + Bayrische Creme mit Fruchtspiegel	M I T T A G
A B E N D		Südtiroler Bauernsuppe + Rührei mit Püree	Dillrahmsuppe + Grenadiermarsch	Dinkelflockensuppe + Käseteller fruchtig garniert mit Weißbrot <i>D: Brot</i>	Gerstensuppe mit Selchfleisch und Brot	Brotsuppe + Kartoffel- Eiersalat mit Spargel und Semmel <i>D: Brot</i>	Buchweizensuppe + Süße Palatschinken mit Milch	Altwiener Nudelsuppen- topf mit Brot	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.



Wir wünschen Guten Appetit und Bleibt's gesund

Danijela Zidar / Isolda Krapf

Küchenleitung Danijela Zidar, Diätologin Isolda 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