

**SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER**

	16.09.2024 MONTAG	17.09.2024 DIENSTAG	18.09.2024 MITTWOCH	19.09.2024 DONNERSTAG	20.09.2024 FREITAG	21.09.2024 SAMSTAG	22.09.2024 SONNTAG		
		<b>Für dich und für mich ist der Tisch gedeckt hab Dank lieber Gott, dass es uns jetzt schmeckt.</b>							
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F	
M I T T A G	<b>Tagessuppe</b> + <b>Bandnudeln Burgfrauenart mit Salat</b> + <b>Kompott</b>	<b>Gemüsesuppe</b> + <b>Apfelradln mit Vanillesauce</b> <i>SK: Apfel im Schlafrock</i> + <b>Milch</b>	<b>Tagessuppe</b> + <b>Lasagne mit Salat</b> + <b>Obst</b>	<b>Erbensuppe</b> + <b>Kürbis-Risotto mit Parmesan und Salat</b> + <b>Bananenmilch</b>	<b>Eierflaumsuppe</b> + <b>Zander auf Blattspinat mit Kartoffel</b> + <b>Multivitamin-creme</b>	<b>Bouillon mit Einlage</b> + <b>Polenta-Pizza mit Tomatensauce und Salat</b> + <b>Kaffeejoghurt</b>	<b>Profiterolsuppe</b> + <b>Kalbsschnitzel mit Pfeffersauce, Kroquetten und Babykarotten</b> + <b>Marillenblechkuchen</b>	M I T T A G	
A B E N D	<b>Biersuppe</b> + <b>Verschiedene Aufstriche mit Jourgebäck</b>	<b>Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Bauernbrot</b>	<b>Petersilschaumsuppe</b> + <b>Fleischkäse heiß mit Senf und Semmel</b> <i>D: Brot</i>	<b>Karotten-Ingwersuppe</b> + <b>Belegtes Brot schön garniert, dazu Tee</b>	<b>Kräutercremesuppe</b> + <b>Topfkuchen mit Milch</b>	<b>Karfiolsuppe</b> + <b>Pellkartoffel mit Butter, Käse und Buttermilch</b>	<b>Knoblauchsuppe</b> + <b>Saure Wurst mit Zwiebel und Brot</b>	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