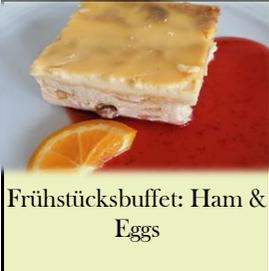


SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

		18.11.2024	19.11.2024	20.11.2024	21.11.2024	22.11.2024	23.11.2024	24.11.2024			
		MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG			
					<b>Darm- Fit- Tag</b>			<b>Nimm dir einen Farbenkasten helle Farben, gelb, rot, blau Mal ins Bild ein buntes Lachen Der November ist nicht grau.</b>			
<b>F</b>			Frühstücksbuffet: Ham & Eggs	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	<b>F</b>		
<b>M I T T A G</b>		Tagessuppe + Putenreisfleisch mit Gerste, dazu Salat + Kompott	Zucchini-cremesuppe + Milchrahm-strudel mit Vanillesaue + Milch	Tagessuppe + Beuschel mit Servietten-schnitten und Salat <i>SK: Kalbsgeschnetzeltes</i> + Obst	Eierstichsuppe + Kartoffelplattln mit Sauerkraut <i>SK: Kartoffelknödel + Gemüse</i> + Müsli	Chinakohlsuppe + Zander gebraten mit gelbem Reis und Brokkoli + Erdbeer-topfencreme	Sternchensuppe + Faschierte Laibchen mit Püree und Mischgemüse + Schokopudding mit Schlag	Backerbsensuppe + Schweins-medallions mit Nudeln und eingemachten Erbsen + Cognaccreme	<b>M I T T A G</b>		
<b>A B E N D</b>		Bulgursuppe + Belegtes Brot schön garniert, dazu Tee	Altwiener Suppentopf mit Weißbrot <i>D: Brot</i>	Wurzelsuppe + Warmer Pudding mit Fruchtsauce	gebundene Gemüsesuppe + Frankfurter mit Brot und Senf, dazu Tee	Wiener Fisolensuppe + Pellkartoffel mit Käse, Butter und Buttermilch	Grießsuppe legiert + Graukäse mit Butter und Zwiebel und Semmel	Rübeneintopf mit Geselchtem mit Bauernbrot	<b>A B E N D</b>		

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.

**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

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen Guten Appetit

*Danijela Zidar*

*Isolde Krapf*



Küchenleitung Danijela Zidar, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam