







**SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER**

	18.05.2026 MONTAG	19.05.2026 DIENSTAG	20.05.2026 MITTWOCH	21.05.2026 DONNERSTAG	22.05.2026 FREITAG	23.05.2026 SAMSTAG	24.05.2026 SONNTAG	
							<b>Pfingstsonntag</b>	
<b>F</b>	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	<b>F</b>
<b>M I T T A G</b>	<b>Tagessuppe</b> + <b>Nudeln Burgfrauenart mit Salat</b> + <b>Kompott</b>	<b>Tomatencremesuppe</b> + <b>Semmelschmarrn</b> + <b>Apfel- Rhabarberkompott</b>	<b>Tagessuppe</b> + <b>Kartoffelplattln mit Sauerkraut</b> <i>SK: Gemüsegröstl</i> + <b>Obst</b>	<b>Dillrahmsuppe</b> + <b>Pizza hausgemacht mit Salat</b> + <b>Früchtetopfencreme</b>	<b>Brennsuppe</b> + <b>Gebackene Champignons mit Sauce Tartare und Kartoffelsalat</b> <i>SK: Ofengemüse</i> + <b>Müsli mit Äpfel</b>	<b>Sommersuppe</b> + <b>Eierfleckerl mit Salat</b> + <b>Heidelbeerjoghurt</b>	<b>Buchstaben-suppe</b> + <b>Rindsgulasch mit Kartoffelknödel und Kohlsprossen</b> + <b>Bayrische Creme</b>	<b>M I T T A G</b>
	<b>A B E N D</b>	<b>Klare Suppe mit Einlage</b> + <b>Rührei mit Schinken und Brot</b>	<b>Radieschenschaumsuppe</b> + <b>Wurstsalat mit Weißbrot</b>  <i>D: Brot</i>	<b>Hühner-Nudelsuppen- topf mit Brot</b>	<b>Grüne Cremesuppe</b> + <b>Topfenknödel mit Fruchtsauce</b>	<b>Grießsuppe</b> + <b>Pellkartoffel mit Käse, Butter und Buttermilch</b>	<b>Millefantisuppe</b> + <b>Frankfurter mit Senf und Semmel</b>  <i>D: Brot</i>	<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.**

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen Guten Appetit

*Danjela Zidar*

*Isolde Krapf*



Küchenleitung Danijela 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