

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	19.01.2026 MONTAG	20.01.2026 DIENSTAG	21.01.2026 MITTWOCH	22.01.2026 DONNERSTAG	23.01.2026 FREITAG	24.01.2026 SAMSTAG	25.01.2026 SONNTAG	
						Wir gehen, Herr zum Essen und wollen nicht vergessen, dass wir die guten Gaben aus deinen Händen haben. Amen		
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit warmem Frühstück: geröstete Kartoffel mit Ei	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Tagessuppe + Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Salat + Kompott	Petersilwurzel- suppe + Scheiterhaufen mit Vanillesauce + Milch	Eierflockensuppe + Kartoffelplatten mit Sauerkraut <i>SK: Kartoffelknödel +Gemüse</i> + Obst	Klare Suppe + Speckknödel mit Krautsalat <i>SK: Schinkenknödel +grüner Salat</i> + Erdbeercreme	Fadennudel- suppe + Fischstäbchen mit Kartoffelsalat + Lattella	Altdeutsche Biersuppe + Gemüsespätzle und Salat + Heidelbeer- joghurt	Kräuterschöberl- suppe + Schweins- kotelette mit Nudeln und Letscho + Birne Helene	M I T T A G
A B E N D	Fisolensuppe + Speckteller schön garniert, dazu Tee und Brot	Buchweizensuppe + Karfiol mit Butterbrösel und Püree	Gemüse-Eintopf mit Braunschwaiger und Semmel <i>D: Brot</i>	Kartoffel- Lauchsuppe + Grießmus mit Zimt-Zucker, Butter und Milch	Tagessuppe + Bunter Käsesalat mit Weißbrot <i>D: Brot</i>	Karottensuppe + Frische Würstl mit Senf und Semmel <i>D: Brot</i>	Schnittlauchsuppe + Gemischter Aufschnitt schön garniert, dazu Brot und Getränk	A B E N D

D = Diabetes, SK = Schonkost

Zum Frühstück gibt es: Kaffee, Tee, Kakao, Milch, Fruchtsaft, verschiedene Brotsorten, Butter, Marmelade, Honig, Joghurt, 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

Danijela 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