

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	19.05.2025 MONTAG	20.05.2025 DIENSTAG	21.05.2025 MITTWOCH	22.05.2025 DONNERSTAG	23.05.2025 FREITAG	24.05.2025 SAMSTAG	25.05.2025 SONNTAG	
					Wer Freude genießen will, muss sie teilen. <i>George G. Byron</i>			
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: Rührei mit Schinken auf Toast	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Tagessuppe + Berner Würstl mit Pommes und Salat <i>SK: Frankfurter + Kartoffel</i> + Zitronenjoghurt	Basensuppe + Apfelstrudel mit Vanillesauce + Milch	Karottensuppe mit Ingwer + Hackbraten mit Püree und Mischgemüse + Obst	Bulgursuppe + Nudeln mit Gemüseragout und Salat + Früchtemüsli	Bouillon mit Einlage + Käseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat + Schokopudding	Eierflaumsuppe + Kartoffelgulasch mit Würstl und Brot + Buttermilchgelee mit Himbeeren	Lauchfrittaten- suppe + Burgunderbraten mit Couscous und Pariser Karotten + Frische Erdbeeren mit Schlag	M I T T A G
A B E N D	Kerbelsuppe + Streichwurst und Streichkäse schön garniert, mit Brot	Brezensuppe + Salatteller mit Putenstreifen und Cocktailsauce, dazu Weißbrot <i>D: Brot</i>	Petersilschaum- suppe + Pellkartoffel mit Käse, Butter und Buttermilch	Tagessuppe + Speckplatte schön garniert, dazu Bauernbrot	Gemüsecreme- suppe + Grießmus mit Zimt-Zucker, Butter und Milch	Selleriesuppe + Schinken- Käse- Toast und Salat	Panadelsuppe + Mayonnaisesalat mit Semmel <i>D: Brot</i>	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.

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



Wir wünschen Guten Appetit und Bleib's gesund

Danijela Zidar */Isolde Krapf*

Küchenleitung Danijela Zidar, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam