

**SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER**

	21.04.2025 MONTAG	22.04.2025 DIENSTAG	23.04.2025 MITTWOCH	24.04.2025 DONNERSTAG	25.04.2025 FREITAG	26.04.2025 SAMSTAG	27.04.2025 SONNTAG	
			Segne Vater, diese Speise, uns zur Kraft und dir zum Preise. Amen					
<b>F</b>	<b>Ostermontag</b>	Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: Bauernomelette	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>Osterschinken mit Semmelknödel und Sauerkraut</b> <i>SK: Gemüse</i> + <b>Panna Cotta mit Erdbeerspiegel</b>	<b>Kichererbsensuppe</b> + <b>Buchteln mit Vanillesauce</b> + <b>Milch</b>	<b>Tagessuppe</b> + <b>Hühnerragout mit Couscous und Mischgemüse</b> + <b>Obst</b>	<b>Rohnensuppe</b> + <b>Wirler</b> + <b>Apfelmus</b>	<b>Oma's Gemüsesuppe</b> + <b>Nudeln mit Bärlauchpesto und Salat</b> + <b>Lattella</b>	<b>Grüne Cremesuppe</b> + <b>Reislauf mit Fruchtsauce</b> + <b>Kompott</b>	<b>Schöberlsuppe</b> + <b>Putenbrust mit Champignonsauce, Kartoffel und Salat</b> + <b>Kuchen</b>	<b>M I T T A G</b>
<b>A B E N D</b>	<b>Kresserahmsuppe</b> + <b>Polenta geröstet mit Buttermilch</b>	<b>Buchweizensuppe</b> + <b>Brettljause mit Weißbrot</b>	<b>Steirische Krensuppe</b> + <b>Pellkartoffel mit Käse, Butter und Buttermilch</b>	<b>Eierstichsuppe</b> + <b>Frankfurter mit Semmel und Senf</b>	<b>Bulgursuppe</b> + <b>Rührei und Püree</b>	<b>Tränensuppe</b> + <b>Saure Sulze mit Zwiebelringen und Bauernbrot</b>	<b>Nudelsuppe mit Gemüse und Vollkornbrot</b>	<b>A B E N D</b>

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 / 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