

# SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

22.12.2025		23.12.2025		24.12.2025		25.12.2025		26.12.2025		27.12.2025		28.12.2025	
MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG		SAMSTAG		SONNTAG	
						<b>Heiliger Abend</b>							
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Zopf		Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit Kompott		Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet		F
M I T T A G	Tagessuppe + Nudeln mit Tomatensauce und Salat + Kompott	Brokkolisuppe + Birnenschmarrn + Milch	Backerbsensuppe + Schweiners im Kraut mit Kartoffel + Apfel- Zimtcreme	Kastaniensuppe + Hirschragout mit Servietten- schnitten und Blaukraut + Panna Cotta mit Fruchtspiegel	Frittatensuppe + Stefaniebraten mit Kroquetten und Mischgemüse + Irish Coffeecream	Almsuppe + Gemüsepochen- schnitte mit Schnittlauch- + Waldbeerjoghurt	Eierstichsuppe + Krenfleisch mit Kartoffel und Wurzelgemüse + Karamelpudding mit Schlag	M I T T A G					
A B E N D	<b>Weihnachtsfeier</b> Pastinakensuppe * Boeuf Stroganoff mit Spätzle und Gemüse * Schokomousse mit Kirschragout	Klare Suppe mit Einlage + Belegtes Brot schön garniert und Tee	Nudelsuppe mit Würstl und Semmel D: Brot	Sternchensuppe + Weihnachts- pastetenteller mit Jourgebäck	Karotten- Orangensuppe + Pudding warm mit Fruchtsauce	Altwiener Nudelsuppen- topf mit Brot	Biersuppe + Saure Wurst mit Weißbrot D: Brot	A B E N D					
 <b>Weihnachtsfeier</b> Pastinakensuppe * Boeuf Stroganoff mit Spätzle und Gemüse * Schokomousse mit Kirschragout		<b>Klare Suppe mit Einlage</b> + <b>Belegtes Brot schön garniert und Tee</b>		<b>Nudelsuppe mit Würstl und Semmel</b> D: Brot		<b>Sternchensuppe</b> + <b>Weihnachts- pastetenteller mit Jourgebäck</b>		<b>Karotten- Orangensuppe</b> + <b>Pudding warm mit Fruchtsauce</b>		<b>Altwiener Nudelsuppen- topf mit Brot</b>		<b>Biersuppe</b> + <b>Saure Wurst mit Weißbrot</b> D: Brot	
Änderungen vorbehalten!													

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, Bremsuppe, Omelette oder kaltes Abendessen bis 13.00 Uhr beim Pflegepersonal beziehungsweise in der Küche zu melden.



Wir wünschen Guten Appetit und Bleib's gsund

Daniela Zidar / Isolde Krapf

Küchenleitung Daniela Zidar, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam

## Herkunfts kennzeichnung:

Kalb- und Rindfleisch 100 % Tirol (AT), Schweinefleisch und Geflügel 100 % Österreich, Wild 100 % AT  
 Milch und Joghurt 100 % Tirol (AT), sonstige Milchprodukte 95 % Österreich und 5 % EU, Eier 100 % Tirol (AT)  
 pasteurisierte Eier 100 % Österreich