

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	23.03.2026 MONTAG	24.03.2026 DIENSTAG	25.03.2026 MITTWOCH	26.03.2026 DONNERSTAG	27.03.2026 FREITAG	28.03.2026 SAMSTAG	29.03.2026 SONNTAG	
							Palmsonntag	
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: Rührei mit Schinken auf Toast	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Tagessuppe + Serbisches Reisfleisch mit Salat + Sahnejoghurt mit Waldbeeren	Kichererbsensuppe + gebackene Mäuse <i>SK: Buchteln + Vanillesauce</i> + Milch	Tagessuppe + Fleischkäse mit Püree und Erbsen + Obst	Bunte Basensuppe + Kartoffelplattln mit Sauerkraut <i>SK: Kartoffelknödel + Gemüse</i> + Himbeertopfen-creme	gebundene Gemüsesuppe + Zanderfilet gebraten mit Lauchrisotto und Zitronenbutter + Lattella	Couscoussuppe + Topfen- Gemüse-Laibchen mit Sauerrahmdip + Götter Speise	Grüne Veltlinersuppe + Piccata milanese mit Tomatenspaghetti und Salat <i>SK: Naturschnittzel</i> + Kuchen	M I T T A G
A B E N D	Winzersuppe + Rösti mit Buttermilch	Grüne Cremesuppe + Weißwürstl mit süßem Senf und Breze <i>D: Brot</i>	Klare Suppe mit Einlage + Gefüllte Eier mit Frischkäse und Semmel <i>D: Brot</i>	Glückssuppe + Schokopudding warm mit Kirschragout	Krensuppe + Pellkartoffel mit Käse, Butter und Buttermilch	Haferflockensuppe + Bunter Rindfleischsalat mit Bauernbrot	Braunschwaiger-Kartoffel- Eintopf mit Brot	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.
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