

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

24.03.2025		25.03.2025		26.03.2025		27.03.2025		28.03.2025		29.03.2025		30.03.2025			
MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG		SAMSTAG		SONNTAG			
						Veggi- Tag				Wie der 29. März, so der Frühling. Wie der 30. März, so der Sommer. Wie der 31. März, so der Herbst.					
F	Frühstücksbuffet: Ham & Eggs		Frühstücksbuffet mit Zopf		Frühstücksbuffet			Frühstücksbuffet mit Kompott						Frühstücksbuffet	
M I T T A G	Tagessuppe + Schinkenfleckerl mit Salat + Kompott		Lauchsuppe + Kaiserschmarrn mit + Apfelkompott		Tagessuppe + Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffel <i>SK: Kalbswürstl</i> + Obst		Klare Suppe + mit Kaspresknödel und Salat + Beerenmüsli		Bouillon mit Gemüsestreifen + Gebackener Dorsch mit Sauce Tartare und Kartoffelsalat + Bananenjoghurt		Gärtnerinnen-suppe + Hirselaibchen mit Kräuterdip und Salat + Erdbeermilch		Ringerlsuppe + Rindsragout mit Kroquetten und Kürbisgemüse + Diplomatencreme		M I T T A G
	A B E N D	Kohlrabisuppe + Brennerjause mit Semmel und Getränk		Haferflocken-suppe + Spargeltoast mit Salat		Couscoussuppe + Salatteller mit Hühnerstreifen und Brot		Kräuterrahm-suppe + Eiomelette mit Gemüse gefüllt		Nudelsuppe + Pellkartoffel mit Käse, Butter und Buttermilch		Karottensuppe + Münchner Weißwurst mit süßem Senf, Breze und Bier <i>D: Brot</i>		Frühlingseintopf mit Bauernbrot	

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 gerne ein Alternativmenü an.

Wenn Sie Fragen zu enthaltenen Allergenen haben, gibt Ihnen unser Küchenpersonal gerne Auskunft.

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen Guten Appetit

Danjela 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