

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

25.11.2024 MONTAG		26.11.2024 DIENSTAG		27.11.2024 MITTWOCH		28.11.2024 DONNERSTAG		29.11.2024 FREITAG		30.11.2024 SAMSTAG				
										 <b>Advent, Advent, das erste Lichtlein brennt....</b> <b>1. Adventsonntag</b>				
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: geröstete Kartoffel + Ei		Frühstücksbuffet mit Zopf		Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit Kompott		Frühstücksbuffet		F		
M I T T W O C H	<b>Tagessuppe</b> + <b>Spaghetti Bolognese mit Salat</b> + <b>Pfirsichjoghurt</b>	<b>Lauchsuppe</b> + <b>Zwetschkenknödel</b> <i>SK+D: Marillenknödel</i> + <b>Milch</b>		<b>Paprikacremesuppe</b> + <b>Rindsragout mit Petersilkartoffel und Schwarzwurzeln</b> + <b>Obst</b>		<b>Tagessuppe</b> + <b>Gemüsekartoffelstrudel mit Schnittlauchsauce und grünem Salat</b> + <b>Caramelcreme</b>		<b>Gärtnerinnen-suppe</b> + <b>Champignons à la Creme mit Servietten-schnitten und Salat</b> + <b>Himbeertopfen</b>		<b>Dillrahmsuppe</b> + <b>Polentaschnitte mit Tomatensauce und Salat</b> + <b>Birne Helene</b>		<b>Radieschenschaumsuppe</b> + <b>Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat</b> <i>SK: Naturschnitzel</i> + <b>Kuchen</b>		M I T T W O C H
	A B E N D	<b>Kerbelsuppe</b> + <b>Gemischter Aufschnitt schön garniert, mit Brot</b>	<b>Krensuppe</b> + <b>Fleischkäse heiß mit Senf und Semmel</b> <i>D: Brot</i>		<b>Goldwürfelsuppe</b> + <b>Verschiedene Käse mit Bergkäse und Brie, dazu Bauernbrot</b>		<b>Currysuppe</b> + <b>Toast Hawaii mit Salat</b>		<b>Brezensuppe</b> + <b>Milchreis mit Zimt-Zucker, Butter und Milch</b>		<b>Nudelsuppen-topf mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Brot</b>		<b>Eierstichsuppe</b> + <b>Saure Sulze mit Zwiebel, Semmel und Tee</b> <i>D: Brot</i>	

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 und Wohl bekomm's

*Danijela Zidar / Isolde Krapp*

Küchenleitung Danijela Zidar mit Diätologin Isolde Krapp 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