

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER							
	27.10.2025 MONTAG	28.10.2025 DIENSTAG	29.10.2025 MITTWOCH	30.10.2025 DONNERSTAG	31.10.2025 FREITAG	01.11.2025 SAMSTAG	02.11.2025 SONNTAG
						 Allerheiligen	 Allerseelen
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit warmem Frühstück: Bauernomelette	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei
M I T T A G	Tagessuppe + Nudeln arrabiatta mit Parmesan und Salat + Kaffeejoghurt	Linsensuppe + Grießauflauf mit Fruchtsauce + Kompott	Klare Suppe + Kaspressknödel mit Krautsalat <i>SK: grüner Salat</i> + Obst	Klare Suppe mit Einlage + Rindsgulasch mit Rahmpolenta und Karottengemüse + Schokomüsli	Rohnensuppe + Krautspätzle <i>SK: Gemüsespätzle</i> + Erdbeer-topfencreme	Grießnockerl-suppe + Geselchtes mit Püree und Sauerkraut <i>SK: Gemüse</i> + Reis Trautmannsdorf	Kräuterschöberl-suppe + Braten von der Pute mit Couscous und Gemüse + Orangencreme
A B E N D	Buchweizen-Kartoffel- Gemüse-Eintopf mit Brot	Haferflocken-suppe + Schweizer Wurstsalat mit Semmel <i>D: Brot</i>	Tagessuppe + Frankfurter mit Brot und Senf	Grüne Cremesuppe + Warmer Vanillepudding mit Kirschragout	Karottensuppe + Pellkartoffel mit Käse, Butter und Buttermilch	Brotsuppe + Hausgemachte Kürbisgnocchi mit brauner Butter und Parmesan	Sellerie-cremesuppe + Speckplatte schön garniert 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.

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

Änderungen vorbehalten!



Wir wünschen Guten Appetit und Wohl bekomm's

Danijela Zidar *Isolde Krapf*

Küchenleitung Danijela Zidar mit Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam