

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

28.04.2025 MONTAG		29.04.2025 DIENSTAG	30.04.2025 MITTWOCH	01.05.2025	02.05.2025 FREITAG	03.05.2025 SAMSTAG	04.05.2025 SONNTAG	
						Gib uns unser täglich Brot, segne Mahl und Rast, sei in Freude und in Not unser Herr und Gast. Amen		
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit warmem Frühstück: Strammer Max	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Tagessuppe + Schnitzel serbische Art mit Polenta und Pariser Karotten + Kompott	Bärlauchsuppe + Apfelschmarrn + Milch	Dillrahmsuppe + Gemüsegröstl mit Spiegelei + Fruchtjoghurt	Gemüse- schöberlsuppe + Cevapcici mit Pommes und Salat <i>SK: Kartoffel</i> + Caramelpudding	Kürbis- cremesuppe + Zanderfilet gebraten mit gelbem Reis und Romanesco + Bircher Müsli	Almsuppe + Marillen- palatschinken + Milch	Frittatensuppe + Tafelspitz mit Cremspinaat und Röstkartoffel + Rum-Kokos- Creme	M I T T A G
	A B E N D	Haferflocken- suppe + Verschiedene Aufstriche mit Bauernbrot	Erbensuppe + Weißwurst mit süßem Senf und Breze <i>D: Brot</i>	Tagessuppe + Saure Krakauer mit Zwiebel und Weißbrot <i>D: Brot</i>	Gulaschsuppe mit Semmel und Bier <i>D: Brot</i>	Zucchini- suppe + Kartoffelpuffer mit Sauerrahmdip	Bouillon mit Einlage + Eier- Gemüse- Fleckerl	Veltlinersuppe + Belegtes Brot mit Getränk

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 Alternativenü an.

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

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen Guten Appetit

Danyela Zidar

Isolde Krapf



Küchenleitung Danyela 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