

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

29.04.2024		30.04.2024		01.05.2024		02.05.2024		03.05.2024		04.05.2024		05.05.2024		
MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG		SAMSTAG		SONNTAG		
				Staatsfeiertag						Wir bitten, Herr, sei unserm Haus ein steter Gast, tagein, tagaus, und hilf, dass wir der Gaben wert, die deine Güte uns beschert. Amen				
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F						
M I T T A G	Tagessuppe + Serbisches Reisfleisch mit Salat + Stracciatella-joghurt	Lauchsuppe + Grießschmarrn + Rhabarber-Apfelkompott	Ringerlsuppe + Rindsgulasch mit cremigem Polenta und Gemüse + Amarettocreme	Tagessuppe + Kartoffelwirler + Apfelmus	Eierstichsuppe + Krautfleckerl mit Salat <i>SK: Gemüsefleckerl</i> + Frische Erdbeeren mit Schlag	Grüne Veltlinersuppe + Zucchini-puffer mit Kräutersauce und Salat + Vanillecreme	Frittatensuppe + Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Mischgemüse + Kuchen	M I T T A G						
	Bouillon mit Sternchen + Graukäse mit Butter und Brot	Krensuppe + Fleischkäse heiß mit Senf und Semmel <i>D: Brot</i>	Goldwürfelsuppe + Verschiedene Aufstriche mit Bauernbrot	Karotten-Ingwersuppe + Kuchen mit Kakao	Brezensuppe + Pellkartoffel mit Butter, Käse und Buttermilch	Bulgursuppe + Weißwürstl mit süßem Senf und Brot	Gemüse Eintopf mit Buchweizen und Weißbrot <i>D: Brot</i>		A B E N D					

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 / Isolda Krapf

Küchenleitung Danijela Zidar mit Diätologin Isolda 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