

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	29.06.2026 MONTAG	30.06.2026 DIENSTAG	01.07.2026 MITTWOCH	02.07.2026 DONNERSTAG	03.07.2026 FREITAG	04.07.2026 SAMSTAG	05.07.2026 SONNTAG	
F	 Frühstücksbuffet	 Frühstücksbuffet	 Frühstücksbuffet mit Zopf	 Frühstücksbuffet	 Frühstücksbuffet mit Kompott	 Frühstücksbuffet	 Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Tagessuppe + Nudeln mit Gemüseragout und Salat + Heidelbeerjoghurt	Fenchelcremesuppe + Buchteln mit Vanillesauce + Milch	Zwiebelsuppe + Hackbraten vom Kalb mit Püree und Salat + Obst	Schöberlsuppe + Berner Würstel mit Grillgemüse und Pommes <i>SK: Frankfurter, Kartoffel</i> + Apfelkompott	Klare Suppe + Pressknödel mit Krautsalat <i>SK: grüner Salat</i> + Birne Helene	Dinkelcremesuppe + Polentaschnitte mit Tomatensauce und Salat + Zitronentopfencreme	Zucchinisuppe + gebackenes Putenschnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat <i>SK: Naturschnitzel</i> Coupe Dänemark	M I T T A G
A B E N D	Steirische Landsuppe + Haustoast	Grißsuppe + Rindfleischsalat mit Weißbrot <i>D: Brot</i>	Profiterolesuppe + Pikante Palatschinken mit Schinken und Käse	Tagessuppe + Schokopudding mit Kirschragout	Radieschenschaumsuppe + Verschiedene Aufstriche und Joubgebäck	Buchstabensuppe + Saunaschinken mit Melone und Semmel <i>D: Brot</i>	Nudelsuppen-Topf mit Gemüse und Brot	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

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