

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

		29.07.2024	30.07.2024	31.07.2024	01.08.2024	02.08.2024	03.08.2024	04.08.2024		
		MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG		
										
		"Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen" Sokrates								
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F	
M I T T A G	Tagessuppe + Schweinsragout mit Polenta und Mischgemüse + Stracciatella-joghurt	Linsensuppe + Grießauflauf mit Fruchtsauce + Kompott	Klare Suppe + mit Tiroler Speckknödel und Krautsalat <i>SK: Schinkenknödel + grüner Salat</i> + Obst	Buchstaben-suppe + Kartoffelplattln mit Sauerkraut <i>Gemüseknödel mit grünem Salat</i> + Multivitamin-creme	Dinkelcreme-suppe + Krautfleckerl mit Salat <i>SK: Gemüsefleckerl</i> + Früchtemüsli	Südtiroler Bauernsuppe + Marmelade-palatschinken mit Milch + Milch	Profiteroles-suppe + Tafelspitz mit Cremespinat und Salzkartoffel + Bayrische Creme mit Erdbeerspiegel	M I T T A G		
	A B E N D	Bouillon mit Einlage + Grenadiermarsch mit Salat	Hühner-Suppentopf mit Nudeln und Brot	Reibteigsuppe + Salatteller mit Ei und Schinken, dazu Bauernbrot	Tagessuppe + Haustoast mit Salat	Karfiolsuppe + Käseteller mit Brie und Bergkäse mit Vollkornbrot	Sternchensuppe + FrISCHE Würstl mit Senf und Semmel <i>D: Brot</i>	Gemüsecreme-suppe + Brenner Jause mit Weißbrot <i>D: Brot</i>	A B E N D	

Änderungen vorbehalten!

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 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



Wir wünschen Guten Appetit und Bleib's gesund

Danijela Zidar / Isolde Krapf

Küchenleitung Danijela Zidar, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam