SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER									
		03.11.2025	04.11.2025	05.11.2025	06.11.2025	07.11.2025	08.11.2025	09.11.2025	
		MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG	
						Törggelen		Herr segne diese Gaben, die wir von Dir empfangen haben.	
]	F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit warmem Frühstück: Strammer Max	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
		Tagessuppe +	Brokkolisuppe	Basensuppe	Eierstichsuppe	Kürbissuppe	Klare Suppe mit Einlage	Goldwürfelsuppe +	
N	M		+	+	+	+	+		
Ι	I	Champignons à			Faschierte	Südtiroler Tris mit		Schopfsteak mit	M
	Г	la Creme mit	Calaaitaadaaafaa	Wurstnudeln mit	Laibchen mit	brauner Butter,	Preiselbeer-	Ofenkartoffel	Т
	Γ A		Scheiterhaufen	Salat	Püree und	Parmesan und	palatschinken	und Grillgemüse	T
	G	Reis	mit Vanillesauce			Salat	palatsellilikeli		A G
					Letscho	Salat			G
		+			+	+	+	+	
		Kompott	+	+	Schwarzwälder-	Siaße Krapfln	Milch	Kuchen	
		Kompott	Milch	Obst	dessert		Willen	Kachen	
A B E N D		Dillrahmsuppe		Kartoffel-	Krensuppe		Buchweizen-		
				Zucchinisuppe			suppe	Bulgursuppe	
		+		+	+		+	+	A
		Streichwurst			•		Heiße Knackwurst	Saurer Graukäse	B
		schön garniert	Altwiener Nudel-	Milchreis mit	Schinken-	Gerstlsuppe mit		mit Zwiebel und	N
	D	mit Weißbrot und	Suppentopf mit	Zimt-Zucker,	Käsetoast mit	Selchfleisch und	mit Senf und		D
		Tee	Brot	Butter und Milch	Sauergemüse	Brot	Semmel	Bauernbrot	
		D: Brot			1		D: Brot		

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.



Wir wünschen Guten Appetit und Bleib's gsund

Danipole Bider / Solde Keapf

Küchenleitung Danijela Zidar, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam

Herkunftskennzeichnung:

Kalb- und Rindfleisch 100 % Tirol (AT), Schweinefleisch und Geflügel 100 % Osterreich, Milch und Joghurt 100 % Tirol (AT), sonstige Milchprodukte 95 % Österreich und 5 % EU, Eier 100 % Tirol (AT) pasteurisierte Eier 100 % Österreich