









SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

| 30.03.2026 MONTAG | | 31.03.2026 DIENSTAG | | 01.04.2026 MITTWOCH | | 02.04.2026 DONNERSTAG | | 03.04.2026 FREITAG | | 04.04.2026 SAMSTAG | | 05.04.2026 SONNTAG | | | |
|---|--|---|---|---|--|--|---|---|---|---|--|---|--|---|--|
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | | |
| Frühstücksbuffet | | Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: Specklinsen mit Brot | | Frühstücksbuffet mit Zopf | | Frühstücksbuffet | | Frühstücksbuffet mit Kompott | | Frühstücksbuffet | | Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei | | | |
| M I T T A G | Tagessuppe + Wurstnudeln mit Salat + Kompott | | Erbsensuppe + Kaiserschmarrn + Apfelkompott | | Basilikumsuppe + Schweinsragout mit Polenta und Mischgemüse + Obst | | Neunkräutersuppe + Spinatknödel mit Butter und Parmesan, dazu Salat + Multivitamincreme | | Grießsuppe + Gemüseteller mit Kartoffel und Spiegelei + Fruchtjoghurt | | Currysuppe + Krautfleckerl SK: Gemüsefleckerl + Heidelbeertopfencreme | | Backerbsensuppe + Lambraten mit Rosmarinjus, Speckbohnen und Kroquetten SK: Gemüse + Eierlikörcreme | | |
| | A B E N D | Zucchini-cremesuppe + Kartoffelpuffer mit Sauerrahmdip | | Champignon-suppe + Hühnersalat mit Weißbrot <i>D: Brot</i> | | Gemüsesuppe + Heiße Knackwurst mit Senf und Semmel <i>D: Brot</i> | | Sternchensuppe + Schinken- Käse-Toast mit Salat | | Fastensuppe + Milchreis mit Zimt-Zucker, Butter und Milch | | Klare Suppe mit Einlage + Käseteller fruchtig garniert, dazu Vollkornbrot | | Kerbelsuppe  Appetitbrot schön garniert | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

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

Danjela Zidar

Isolde Krapf



Küchenleitung Danjela 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