



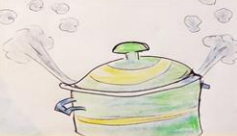





SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

06.01.2025		07.01.2025		08.01.2025		09.01.2025		10.01.2025		11.01.2025		12.01.2025		
MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG		SAMSTAG		SONNTAG		
Heilige 3 Könige 				Ein Stern erhellt die dunkle Nacht, hat Freude in die Welt gebracht. 										
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: Ham & Eggs				Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit Kompott		Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei		F
M I T T W O C H	Tagessuppe + Szegediner Gulasch mit Kartoffeln + Birnen-Zimtcreme	Erbsensuppe + Buchteln mit Vanillesauce + Milch		Gemüse-schöberlsuppe + Kartoffelwirler + Apfelmus		Tagessuppe + Nudeln Burgfrauenart mit Salat + Obst		Karfiolsuppe + Scholle mit Kartoffel und Brokkoli + Pfirsichtopfen-creme		Backerbsen-suppe + Linsentopf mit Servietten-schnitten + Fruchtjoghurt		Bouillon mit Einlage + Hühnerfrikassée mit Reis und Mischgemüse + Kuchen		M I T T W O C H
	Gemüse-würfelsuppe + Brennerjause mit Weißbrot <i>D: Brot</i>	Kartoffelsuppe mit Speck und Brot		Champignon-suppe + Frankfurter mit Senf und Semmel <i>D: Brot</i>		Almsuppe + Germknödel mit Mohnzucker und Vanillesauce		Grießsuppe + Schinkenrolle gefüllt mit Vollkornbrot und Tee		Karottensuppe + Topfenlaibchen mit Schnittlauch-sauce und Salat		Krautsuppe + Saure Wurst mit Bauernbrot		

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 / Isolde Krapp

Küchenleitung Danijela Zidar mit Diätologin Isolde Krapp 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