

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

		06.10.2025 MONTAG	07.10.2025 DIENSTAG	08.10.2025 MITTWOCH	09.10.2025 DONNERSTAG	10.10.2025 FREITAG	11.10.2025 SAMSTAG	12.10.2025 SONNTAG	
							„Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel sein.“ (Hippokrates)		
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: Ham & Eggs	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F	
M I T T A G	Tagessuppe + Nudeln mit Champignon-Speck-Gemüse-Sauce + Kompott	Hüttensuppe + Buchteln mit Vanillesauce + Milch	Rohnensuppe + Hühner-geschnetzeltes mit Reis und Erbsen <i>SK: Salat</i> + Obst	Eierstichsuppe + Kartoffelplatteln mit Sauerkraut <i>SK: Kartoffelknödel + Gemüse</i> + Bircher Müsli	Linsensuppe + Dorsch gebacken mit Kartoffelsalat + Honigjoghurt mit Sesam	Sellerie-cremesuppe + Topfenlaibchen mit Gurkenragout + Früchte-topfencreme	Backerbsen-suppe + Zwiebelrostbraten mit Kroquetten und Brokkoli + Kuchen	M I T T A G	
A B E N D	Brokkoli-cremesuppe + Belegtes Brot schön garniert mit Vollkornbrot und Tee	Tomaten-cremesuppe + Karfiol mit Butterbrösel und Püree	Tagessuppe + Haustoast mit Salat	Minestrone + Mehlmus mit Zimt-Zucker, Butter und Milch	Goldwürfelsuppe + Pellkartoffel mit Käse, Butter und Buttermilch	Haferflocken-suppe + Bunter Nudelsalat mit Weißbrot <i>D: Brot</i>	Rüben-Pastinaken-Eintopf mit Brot	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.



Wir wünschen Guten Appetit und Bleibt's gesund

Danijela 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