





SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	06.04.2026 MONTAG	07.04.2026 DIENSTAG	08.04.2026 MITTWOCH	09.04.2026 DONNERSTAG	10.04.2026 FREITAG	11.04.2026 SAMSTAG	12.04.2026 SONNTAG	
						Komm Herr Jesu, sei Du unser Gast und segne was Du uns bescheret hast. Amen		
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit warmem Frühstück: Bauernomelette	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Tagessuppe + Osterschinken mit Semmelknödel und Sauerkraut <i>SK: Salat</i> + Rum-Kokos-Creme	Kartoffel-Gemüsesuppe + Grießauflauf mit Fruchtsauce + Kompott	Karottenschöberlsuppe + Tiroler Gröstl mit Ei und Salat + Obst	Tagessuppe + Gemüselasagne und Salat + Beerenmüsli	Ringerlsuppe + Lachs gebraten mit gelbem Reis und Brokkoli + Caramelpudding	Kürbis-cremesuppe + Tortellini mit Tomatensauce und Salat + Pfirsich Melba	Klare Suppe mit Einlage + Hackbraten mit Püree und Pariser Karotten + Kuchen	M I T T A G
A B E N D	Hühner-Nudelsuppentopf mit Brot	Gurkenrahmsuppe + gemischte kalte Braten mit Kren und Bauernrot	Goldwürfelsuppe + Gnocchi mit Salbeibutter und Parmesan	Klare Suppe + Tiroler Knödel	Eintropfsuppe + Pellkartoffel mit Hüttenkäse, Butter und Buttermilch	Kartoffelgulasch mit Würstl und Semmel <i>D: Brot</i>	Bulgursuppe + Mozzarella mit Tomaten und Weißbrot <i>D: Brot</i>	A B E N D

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

Danjela 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