

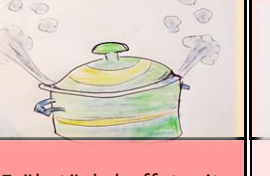

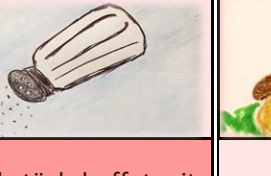



SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	06.07.2026 MONTAG	07.07.2026 DIENSTAG	08.07.2026 MITTWOCH	09.07.2026 DONNERSTAG	10.07.2026 FREITAG	11.07.2026 SAMSTAG	12.07.2026 SONNTAG	
								
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Tagessuppe + Hirtennudeln mit Salat + Kompott	Champignon-suppe + Kirschen-schmarrn + Milch	Tagessuppe + Kartoffelplattln mit Sauerkraut <i>SK: Kartoffelknödel + Gemüse</i> + Obst	Linsensuppe + Krenfleisch mit Kartoffel + Bircher Müsli	Dillrahmsuppe + Zander gebraten, gelber Reis und Brokkoli + Himbertopfencreme	Almsuppe + Topfen- Zucchini-Laibchen mit Salat + Pudding mit Schlag	Profiterolesuppe + Zwiebelrostbraten, Kroquetten und Sprossenkohl + Kuchen	M I T T A G
A B E N D	Currysuppe + Karfiol in Butterbrösel mit Püree	Apfel-Selleriesuppe + Speckplatte schön garniert und Bauernbrot	Nudelsuppe + Frische Würstl mit Semmel und Getränk <i>D: Brot</i>	Klare Suppe mit Einlage + Bunter Nudelsalat und Brot	Maiscremesuppe + Pellkartoffel mit Butter, Käse und Buttermilch	Klare Suppe + Wurstknödel	Couscoussuppe + Saurer Graukäse mit Weißbrot	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 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