

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

		07.07.2025 MONTAG	08.07.2025 DIENSTAG	09.07.2025 MITTWOCH	10.07.2025 DONNERSTAG	11.07.2025 FREITAG	12.07.2025 SAMSTAG	13.07.2025 SONNTAG	
							Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche, nicht durch die Apotheke. <i>Sebastian Kneipp</i>		
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F	
M I T T A G	Tagessuppe + Würziges Gulasch mit Kartoffel und Salat + Stracciatella-joghurt	Karfiolsuppe + Marillenknödel mit Butterbrösel + Milch	Sommersuppe + Nudeln Hirtenart mit Salat + Obst	Fleckerlsuppe + gebackener Karfiol mit Sauce Tartare und Kartoffelsalat + Bananentopfencreme	Rohnensüppchen mit Kren + Polentaschnitten mit Käse überbacken, Salat + Multivitamincreme	Bulgursuppe + Zucchini-puffer mit Sauerrahmdip + Heidelbeerjoghurt	Wurzelsuppe + Cordon Bleu mit Preiselbeeren und Petersilkkartoffel <i>SK: Naturschnitzel</i> + Coupe Dänemark	M I T T A G	
A B E N D	Millefantisuppe + Gnocchi mit Tomatensauce	Salbei-cremesuppe + Pellkartoffel mit Butter, Käse und Buttermilch	Tagessuppe + Salatteller mit Putenstreifen und Cocktailsauce	gebundene Gemüsesuppe + Marmeladepalatschinken mit Milch	Kartoffelsuppe + Graukäse sauer mit Zwiebelringen und Brot, hausgemachter Eistee	Grüne Cremesuppe + Haustoast	Zwiebelsuppe + Gemischter Aufschnitt mit Bauernbrot	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.

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



Wir wünschen Guten Appetit und Bleibt's gesund

Danijela Zidar / Isolda Krapf

Küchenleitung Danijela Zidar, Diätologin Isolda Krapf und das gesamte Küchenteam