

# SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

		08.06.2026 MONTAG	09.06.2026 DIENSTAG	10.06.2026 MITTWOCH	11.06.2026 DONNERSTAG	12.06.2026 FREITAG	13.06.2026 SAMSTAG	14.06.2026 SONNTAG	
								<b>Sprich du den Segen und verleihe, dass speis und Trank uns wohl gedeih. Amen</b>	
F		Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G		<b>Tagessuppe</b> + <b>Currywurst mit Pommes und Salat</b> <i>SK: Kartoffel</i> + <b>Kompott</b>	<b>Brokkolisuppe</b> + <b>Marillen- topfenaufbau</b> + <b>Milch</b>	<b>Nudelsuppe</b> + <b>Schweinsragout mit Polenta und Gemüse</b> + <b>Obst</b>	<b>Eierstichsuppe</b> + <b>Kartoffelpaunzen</b> + <b>Apfelmus</b>	<b>Basensuppe</b> + <b>Dinkel- Käse- Spätzle mit Salat</b> + <b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Tagessuppe</b> + <b>Haferflocken- laibchen mit Sauerrahmdip</b> + <b>Vanille- topfencreme</b>	<b>Goldwürfel- suppe</b> + <b>Naturschnitzel vom Kalb mit Reis und Babykarotten</b> + <b>Vatertagskuchen</b>	M I T T A G
A B E N D		<b>Dillrahmsuppe</b> + <b>Streichwurst schön garniert, dazu Semmel</b> <i>D: Brot</i>	<b>Stosuppe</b> + <b>Bauerntoast mit Salat</b>	<b>Kartoffel- zuchinisuppe</b> + <b>Tomate und Mozzarella mit Weißbrot</b> <i>D: Brot</i>	<b>Krensuppe</b> + <b>Wurstsalat mit Brot</b>	<b>Buchweizen- suppe</b> + <b>Krautfleckerl</b>	<b>Wiener Suppentopf mit Brot</b>	<b>Klare Suppe mit Einlage</b> + <b>Appetitbrot schön garniert, dazu Getränk</b>	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 / Isolda Krapf*

Küchenleitung Danijela Zidar, Diätologin Isolda 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