

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	09.03.2026 MONTAG	10.03.2026 DIENSTAG	11.03.2026 MITTWOCH	12.03.2026 DONNERSTAG	13.03.2026 FREITAG	14.03.2026 SAMSTAG	15.03.2026 SONNTAG	
								
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: Geröstete Kartoffel mit Ei	Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Tagessuppe + Chili con Carne mit Reis und Salat <i>SK: milder Eintopf mit Faschiertem</i> + Stracciatella-joghurt	Karfiolsuppe + Zwetschkenpofesen mit Zimt-Zucker <i>SK: Kaiserschmarrn</i> + Milch	Kürbissuppe + Spaghetti aglio e olio mit Salat <i>SK: Tomatensauce</i> + Obst	Fleckerlsuppe + Pizza hausgemacht mit Salat + Schokomüsli	Rohnensüppchen mit Kren + Champignons à la Creme mit Servietten-schnitten und Salat + Multivitamin-creme	Brokkoli-cremesuppe + Preiselbeerpalatschinken + Milch	Backerbsensuppe + Bauernbrat mit Kartoffel und Mischgemüse + Kuchen	M I T T A G
A B E N D	Millefantisuppe + Italienischer Gemüsesalat mit Weißbrot <i>D: Brot</i>	Salbeicremesuppe + Hüttentost und Salat	Tagessuppe + Wurstschüssel mit Gemüse gefüllt, dazu Püree	Kartoffelgulasch mit Würstl und Bauernbrot	Kartoffelsuppe + Graukäse sauer mit Zwiebelringen und Brot	Klare Suppe mit Einlage + Frische Würstl mit Senf und Semmel <i>D: Brot</i>	Zwiebelsuppe + Gemischter Aufschnitt mit Vollkornbrot	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.



Wir wünschen Guten Appetit und Bleib'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