





**SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER**

	09.09.2024 MONTAG	10.09.2024 DIENSTAG	11.09.2024 MITTWOCH	12.09.2024 DONNERSTAG	13.09.2024 FREITAG	14.09.2024 SAMSTAG	15.09.2024 SONNTAG
					Im September sind die Beeren reif, die Äpfel, Birnen und die Trauben. Vöglein in den Ästen singen live und die Wespen surren um die Pflaumen. A.L. Mil		
<b>F</b>	Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit Zopf	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	
<b>M I T T A G</b>	<b>Tagessuppe</b> + <b>Serbisches Reisfleisch mit Salat</b> + <b>Zitronenjoghurt</b>	<b>Champignon-suppe</b> + <b>Milchrahm-strudel mit Vanillesauce</b> + <b>Milch</b>	<b>Basensuppe</b> + <b>Currywurst mit Pommes und Salat</b> <i>SK: Kartoffel</i> + <b>Obst</b>	<b>Fisolensuppe</b> + <b>Nudeln mit Gorgonzola-sauce mit Salat</b> + <b>Buttermilchgelee mit Waldbeeren</b>	<b>Kürbissuppe</b> + <b>Kartoffel-paunzen</b> + <b>Apfelmus</b>	<b>Bohnensuppe</b> + <b>Saftiger Grießschmarren mit Rosinen</b> + <b>Apfelkompott</b>	<b>Grießnockerl-suppe</b> + <b>Rindsbraten mit Spätzle und Blaukraut</b> <i>SK: Gemüse</i> + <b>Zimtschaum-creme</b>
<b>A B E N D</b>	<b>Couscousuppe</b> + <b>Französischer Salat mit Weißbrot</b> <i>D: Brot</i>	<b>Krautsuppe</b> + <b>Kartoffel-Speck-Laibchen mit Salat</b>	<b>Tagessuppe</b> + <b>Karfiol mit Butterbrösel und Püree</b>	<b>Kartoffelgulasch mit Semmel und Bier</b> <i>D: Brot</i>	<b>Glückssuppe</b> + <b>Käseteller mit Brie und Bergkäse mit Vollkornbrot</b>	<b>Altwiener Suppentopf mit Brot</b>	<b>Bouillon mit Einlage</b> + <b>Leberstreich-wurst, schön garniert mit Bauernbrot</b>

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 Bleib's gesund

*Danijela Zidar / Isolde Krapf*

Küchenleitung Danijela Zidar, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam