




SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

08.08.2022 MONTAG 		09.08.2022 DIENSTAG 		10.08.2022 MITTWOCH 		11.08.2022 DONNERSTAG 		12.08.2022 FREITAG 		13.08.2022 SAMSTAG		14.08.2022 SONNTAG				
F		Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit Zopf und selbst gebackenem Vollkornbrot		Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit Kompott		Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei		F		
M I T T A G		Klare Suppe mit + Leberknödel mit Sauerkraut <i>SK: Schinkenknödel</i> + Kompott		Tagessuppe + Buchteln mit Vanillesauce + Milch		Backerbsensuppe + Lasagne Verde mit Salat + Obst		Petersil-schaumsuppe + Herrengröstl mit Salat + Marillentopfen-creme		Jägersuppe + Gemüsespätzle mit Salat + Stracciatella-joghurt		Erbensuppe + Topfen-Hirseauflauf süß + Kompott		Schöberlsuppe + Champignon-braten mit Kroquetten und Gemüse + Irish Coffeecream		M I T T A G
A B E N D		Karottensuppe + Brettljause mit Bauernbrot		Tomatencremesuppe + Kartoffelaibchen mit Haferflocken und Kräutersauce		Gebundene Gemüsesuppe + Verschiedene Käse schön garniert mit Brot		Graukassuppe + Milchreis mit Butter, Zimt-Zucker und Milch		Tagessuppe + Rührei mit Püree und Salat		Knoblauch-cremesuppe + St. Johanner Würstl mit Semmel und Eistee <i>D: Brot</i>		Dillrahmsuppe + Chefsalat mit Weißbrot <i>D: Brot</i>		A B E N D

Wer den Sinn des Lebens kennt, wird auch eine schöne Spur hinterlassen.

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

Hans Schiffmann *Isolde Krapf*

Küchenleiter Hans Schiffmann, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam