

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	15.08.2022 MONTAG	16.08.2022 DIENSTAG	17.08.2022 MITTWOCH	18.08.2022 DONNERSTAG	19.08.2022 FREITAG	20.08.2022 SAMSTAG	21.08.2022 SONNTAG	
	Maria Himmelfahrt			Hildegard- von-Bingen-Tag		Sprich du den Segen und verleih, dass Speis und Trank uns wohl gedeih. Mach satt uns durch Dein Gütigkeit allhier und dort in Ewigkeit. Amen		
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Zopf und selbst gebackenem Vollkornbrot	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Kräutersuppe + Kalbs-Geschnetzeltes mit Reis und Pariser Karotten + Joghurtcreme mit Melissensirup	Tagessuppe + Ripperl mit Krautsalat und Brot <i>SK: grüner Salat</i> + Bananenmilch	Klare Suppe + Pressknödel und Salat + Obst	Fenchelsuppe mit frischem Quendel + Birnen-Dinkelschmarrn + Milch	Buchstaben-suppe + gebackener Dorsch mit Kartoffelsalat + Caramelcreme	Bohnensuppe + Topfenknödel mit Fruchtsauce + Milch	Kohlrabisuppe + Piccata Milanese mit gemischtem Salat <i>SK: Naturschnitzel</i> + Schwarzwälder-dessert	M I T T A G
A B E N D	Brennsuppe + Eierfleckerl mit Salat	Brokkoli-cremesuppe + Pellkartoffel mit Käse, Butter und Buttermilch	Veltliner Suppe + Beinschinken mit Honigmelone und Jourgebäck	Dinkelgrieß-suppe + Fruchtige Salatvariation mit Dinkel-vollkornbrot	Tagessuppe + Käse- Tomaten-Toast	Brottsuppe + Bunter Rindfleischsalat mit Brot	Stosuppe + Karfiol gratiniert mit Püree	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 gsund

Johann Schiffmann *Isolde Krapf*

Küchenleiter Hans Schiffmann, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam