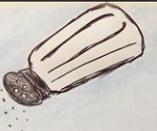


SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

| 02.10.2023 MONTAG | | 03.10.2023 DIENSTAG | | 04.10.2023 MITTWOCH | | 05.10.2023 DONNERSTAG | | 06.10.2023 FREITAG | | 07.10.2023 SAMSTAG | | 08.10.2023 SONNTAG | | |
|---|--|--|--|---|--|--|---|---|--|--|--|--|--|--------------------|
|  | |  | |  | |  | |  | | Der Oktober - farbenfroh Himmel brennt oft lichterloh Ist er freundlich und auch zahm wird es nochmal richtig warm. | | | | |
| F | Frühstücksbuffet | Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: Nudelsuppentopf mit Rindfleisch | | Frühstücksbuffet mit Zopf | | Frühstücksbuffet | | Frühstücksbuffet mit Kompott | | Frühstücksbuffet | | Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei | | F |
| M I T T A G | Tagessuppe + Geschnetzeltes mit Polenta und Salat + Stracciatella-joghurt | Lauchsuppe + Kaiserschmarrn + Rhabarber-Apfelkompott | | Broccolicremesuppe + Kartoffelwirler + Apfelmus | | Tagessuppe + Hühnerkeule mit Sauce, Reis und Mischgemüse + Obst | | Erntedankfest Kürbissuppe * Lammbraten mit Blaukraut und Rosmarinkartoffel * Siae Krapfln | | Grüne Veltlinersuppe + Spaghetti mit Tomatensauce und Salat + Fruchtbuttermilch | | Kräuterfrittatensuppe + Hackbraten mit Kartoffelpüree und Salat + Diplomatencreme | | M I T T A G |
| | A B E N D | Bouillon mit Sternchen + Herbstliches Ofengemüse mit Süßkartoffel und Fetakäse | Krensuppe + Graukäse mit Butter und Brot | | Goldwürfelsuppe + Tortellini mit brauner Butter und Parmesan, dazu Salat | | Karotten-Ingwersuppe + Püree mit Rührei | | | Quinoaeintopf mit Gemüse und Würstl | | Eierstichsuppe + Wurstsalat mit Weißbrot <i>D: Brot</i> | | |

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

Danijela Zidar / Isolde Krapf

Küchenleitung Danijela Zidar mit Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam