

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	29.06.2020 MONTAG	30.06.2020 DIENSTAG	01.07.2020 MITTWOCH	02.07.2020 DONNERSTAG	03.07.2020 FREITAG	04.07.2020 SAMSTAG	05.07.2020 SONNTAG	
								
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet und Warmes Frühstück: Brennsuppe mit Röstkartoffel	Frühstücksbuffet mit Zopf und selbst gebackenem Vollkornbrot	VITAMIN-AUFFÜLLTAG	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Rindssuppe mit Gemüsestreifen + Käsespätzle mit Salat + Kompott	Tagessuppe + Topfenknödel mit Butterbrösel und Fruchtsauce + Milch	Bunte Basensuppe + Kapernschnittel mit Reis und Salat + Himbeertopfencreme	Graukassuppe + Hackbraten mit Püree und eingemachtem Gemüse + frischer Fruchtsalat	Jungzwiebelsuppe + Erdäpfelwirler + Apfelmus	Champignonsuppe + Omeletten mit Preiselbeeren + Milch	Nudelsuppe mit Schnittlauchröllchen + Hirschragout Hubertus mit Rotkraut und Semmelknödeln <i>D: Sommergemüse</i> + Mousse au stracciatella	M I T T A G
A B E N D	Rindssuppe mit Einlage + hausgemachte Pizza mit Salat	Wachtelbohnenuppe + Knacker mit Senf und Brot	Opa's Gemüsesuppe + Rindfleischsalat mit Weißbrot und Getränk <i>D: Brot</i>	Küchenkräutersuppe + Milchreis mit Zimtucker und Milch	Tagessuppe + Käseteller mit Obstgarnitur	Tomatencremesuppe + Schweizer Wurstsalat mit Brot und Getränk	Knoblauchsuppe + Pellkartoffel mit Hüttenkäse und Buttermilch	A B E N D

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.

**Wenn Sie Fragen zu enthaltenen Allergenen haben, gibt Ihnen unser Küchenpersonal gerne Auskunft.**

Änderungen vorbehalten!



Wir wünschen Guten Appetit und Bleib's gesund

*Hans Schiffmann* *Andrea Weber*

Küchenleiter Hans Schiffmann, Diätologin Andrea Weber und das gesamte Küchenteam