

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

		14.09.2020	15.09.2020	16.09.2020	17.09.2020	18.09.2020	19.09.2020	20.09.2020		
		MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG		
										
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		Tagessuppe + Wurstnudeln mit Salat + Kompott	Kohlrabisuppe + Grießstriezel mit Weinsauce <i>SK: Grießknödel mit Himbeersauce</i> + Milch	Nudelsuppe + Rindsragout mit Polenta und Gemüse + Himbeerjoghurt	Dillrahmsuppe + Lasagne mit Salat + Götterspeise	Glückssuppe + Spinatknödel mit Parmesan und brauner Butter + Obst	Knoblauchsuppe mit Croutons + Apfelstrudel mit Vanillesauce + Milch	Kräuterschöberl- suppe + Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren <i>SK: Naturschnitzel</i> + Haselnusspudding mit Schokosauce		M I T T A G
	A B E N D	Hühnermandelsuppe + Zucchiniäibchen mit Schnittlauchsauce <i>SK: Kräutersauce</i>	Kerbelsuppe + Heißer Fleischkäse mit Senf und Semmel <i>D: Brot</i>	Tagessuppe + Pellkartoffel mit Hüttenkäse und Buttermilch	Gelbe Möhrensuppe + Biskuitroulade mit Milch	Tagessuppe + Thunfischsalat mit Weißbrot <i>D: Brot</i>	Tagessuppe + Gerstlsuppe mit Selchfleisch und Brot <i>SK: milder Selchschinken und Püree</i>	Zwiebelsuppe + Appetitbrot garniert und Getränk		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 Wohl bekomm's

Hans Schiffmann *Isolde Krapf*

Küchenleiter Hans Schiffmann, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam