

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

28.09.2020 MONTAG		29.09.2020 DIENSTAG		30.09.2020 MITTWOCH		01.10.2020 DONNERSTAG		02.10.2020 FREITAG		03.10.2020 SAMSTAG		04.10.2020 SONNTAG	
						Dass er sättigt die durstige Seele und die Hungrigen füllt mit Gutem. Psalm 107/9							
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 + Rahmschnitzel mit Hörnchen und Salat + Kompott	Karottensuppe mit Ingwer + Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren + Milch	Selleriecremesuppe + Berner Würstel mit Pommes und Salat <i>SK: Frankfurter und Kartoffel</i> + Obst	Rohrensuppe mit Sauerrahmtupfer + Kaspressknödel mit Salat + Erdbeertopfen mit Schlag	Fleckerlsuppe + Schollenfilet mit Püree und Gemüse + Lattella	Broccolicremesuppe + Scheiterhaufen mit Vanillesauce + Milch	Parmesancremesuppe + Rindgulasch mit Semmelknödel und Salat + Rotweibirne auf Schokomousse	M I T T A G					
A B E N D	Wirsingsuppe + Linzer Schnitten mit Milch	Bunte Basensuppe + Tiroler Gröstl mit Salat	Steirische Landsuppe + Bauernbrot selbst gebacken mit Butter und Schnittlauch	Tagessuppe + Milchreis mit brauner Butter, Zimt-Zucker und Milch D: Zimt	Eierstichsuppe + verschiedene Aufstriche mit Weißbrot D: Brot	Tagessuppe + Wurstnudeln mit Salat	Erbsensuppe mit Würstl und Brot	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 / Isolde Krapf

Küchenleiter Hans Schiffmann, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam