

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	23.11.2020 MONTAG 	24.11.2020 DIENSTAG 	25.11.2020 MITTWOCH 	26.11.2020 DONNERSTAG <p style="text-align: center;">Und Gott sprach: Sehet da, ich habe euch gegeben alle Pflanzen, die Samen bringen auf der ganzen Erde, und alle Bäume mit Früchten, die Samen bringen, zu eurer Speise. 1 Mose 1:29</p>	27.11.2020 FREITAG	28.11.2020 SAMSTAG 	29.11.2020 SONNTAG 	
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet und Warmes Frühstück: geröstete Kartoffel mit Ei	Frühstücksbuffet mit Zopf und selbst gebackenem Vollkornbrot	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	1. Advent-Sonntag	F
M I T T A G	Petersilschaumsuppe + Blut- und Leberwurst mit Kraut und Kartoffel <i>SK: frische Würstl mit Kartoffel und Gemüse</i> + Kompott	Erbsensuppe + Preiselbeeromeletten + Milch	Kerbelsuppe + Ripperl mit Salat, Bauernbrot und Knoblauchsauce <i>SK: Kräuterdip</i> + Obst	Rapunzelsuppe + Kasknödel mit Zwiebelbutter und Salat + Lattella	Muscherlsuppe + Fischstäbchen mit Püree und Salat + Vanillecreme	Champignon-cremesuppe + Moosbeernocken mit + Milch	Zucchinicremesuppe + Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti und Salat + Schokopudding mit Schlag	M I T T A G
A B E N D	Maiscremesuppe + Vanillepudding mit Fruchtsauce	Tagessuppe + Heißer Fleischkäse mit Brot, Senf und Bier	Tomatencremesuppe + Zucchinilaibchen mit Schnittlauchsauce <i>SK: Kräutersauce</i>	Kartoffelcremesuppe + Mohnstrudel mit Kakao <i>Osteoporose: Milch</i>	Tagessuppe + Herzhafte Käsevariation fruchtig garniert Vollkornbrot <i>SK: Brot</i>	Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Speck und Brot	Quinoasuppe + Schinkenteller mit Melone Weißbrot <i>D: Brot</i>	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.

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



Wir wünschen Guten Appetit und Bleib's gesund

Johann Schiffmann / Isolde Krapf

Küchenleiter Hans Schiffmann, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam