

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

	11.01.2021 MONTAG	12.01.2021 DIENSTAG	13.01.2021 MITTWOCH	14.01.2021 DONNERSTAG	15.01.2021 FREITAG	16.01.2021 SAMSTAG	17.01.2021 SONNTAG	
				Leber-Entlastungstag				
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: Rührei mit Schinken	Frühstücksbuffet mit Zopf und selbst gebackenem Vollkornbrot	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	F
M I T T A G	Basilikumsuppe + Serbisches Reisfleisch mit Parmesan und Salat + Kompott	Opa´s Gemüsesuppe + Milchrahmstrudel mit Vanillesauce + Milch	Spargelsuppe + Lasagne Verde mit gemischtem Salat + Obst	Rohnensuppe + Haferlaibchen mit Sauerrahmsauce und Endiviensalat + Mandarinencreme mit Biskotten	Karfislsuppe + Paunzen + Apfelmus	Französische Zwiebelsuppe + Topfenknödel mit Butterbrösel, Erdbeersauce + Milch	Kräutersuppe + Cordon Bleu mit Kartoffelsalat <i>SK: Naturschnitzel</i> + Schwarzwälder-dessert	M I T T A G
A B E N D	Rotkrautsüppchen + Gedeckter Apfelkuchen mit Milch	Tagessuppe + Münchner Weißwürst mit Senf und Breze	Salbeicremesuppe + Tiroler Gröstl mit Krautsalat <i>SK: grüner Salat</i>	Knoblauch-cremesuppe + Waldorfsalat mit Brot, Grüner Tee mit Zitrone	Chinakohlsuppe + Käsevariation mit Obstgarnierung und Vollkornbrot <i>SK: Brot</i>	Tagessuppe + Heißer Fleischkäse mit Senf und Weißbrot <i>D: Brot</i>	Erbensuppe mit Serviettenschnitten	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 Bleibt gesund

Hans Schiffmann

Isolde Krapf



Küchenleiter Hans Schiffmann, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam