

SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

18.01.2021 MONTAG		19.01.2021 DIENSTAG		20.01.2021 MITTWOCH		21.01.2021 DONNERSTAG		22.01.2021 FREITAG		23.01.2021 SAMSTAG		24.01.2021 SONNTAG		
						<p style="text-align: center;">Alles ist erlaubt, aber nicht alles dient zum Guten. Alles ist erlaubt, aber nicht alles baut auf. 1. Korinther 10:23</p>								
Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet und Warmes Frühstück: Ayurvedischer Frühstücksbrei		Frühstücksbuffet mit Zopf und selbst gebackenem Vollkornbrot										Frühstücksbuffet
M I T T A G	<p style="text-align: center;">Tagessuppe</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Rahmschnitzel mit Kräuterspiralen und Salat</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Kompott</p>		<p style="text-align: center;">Pilzcremesuppe</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Kartoffelplattln mit Sauerkraut</p> <p style="text-align: center;"><i>SK: Kartoffelknödel mit Gemüse</i></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Zitronenjoghurt</p>		<p style="text-align: center;">Backerbsensuppe</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Züricher Geschnetzeltes mit Reis und Gemüse</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Obst</p>		<p style="text-align: center;">Tomatencremesuppe</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Spinatspätzle mit Gorgonzolasauce und gemischtem Salat</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Apfel-Zimtcreme</p>		<p style="text-align: center;">Wiringsuppe</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Fischstäbchen mit Kartoffelsalat</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Himbeertopfencreme</p>		<p style="text-align: center;">Grüne Cremesuppe</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Semmelschmarrn</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">mit Kompott</p>		<p style="text-align: center;">Schinkenschöberlsuppe</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Schweinsbraten mit Knödel und Krautsalat</p> <p style="text-align: center;"><i>SK: grüner Salat</i></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Birne Helene</p>	
	A B E N D	<p style="text-align: center;">Altdeutsche Biersuppe</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Verschiedene Aufstriche mit schöner Garnitur, Weißbrot und Tee</p> <p style="text-align: center;"><i>D: Brot</i></p>		<p style="text-align: center;">Haferflockensuppe</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Karreespeck mit Bauernbrot</p>		<p style="text-align: center;">Rindssuppe mit</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Tiroler Knödel und grünem Salat</p> <p style="text-align: center;"><i>SK: Schinkenknödel</i></p>		<p style="text-align: center;">Bunte Rübensuppe</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Mohn-Kirschkuchen mit Kakao</p> <p style="text-align: center;"><i>Osteoporose: Milch</i></p>		<p style="text-align: center;">Gemüseintopf mit Vollkornbrot</p> <p style="text-align: center;"><i>SK: Brot</i></p>		<p style="text-align: center;">Tagessuppe</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Brennerjause mit Joubgebäck, gespritzter Rotwein</p>		<p style="text-align: center;">Gemüsebouillon mit Ringerl</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Würstl mit Saft und Brot</p>

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