

**SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER**

03.05.2021 MONTAG		04.05.2021 DIENSTAG		05.05.2021 MITTWOCH		06.05.2021 DONNERSTAG		07.05.2021 FREITAG		08.05.2021 SAMSTAG		09.05.2021 SONNTAG			
						<p style="text-align: center;"><b>Abraham Lincoln</b></p>		<p style="text-align: center;"><b>Alles, was ich bin oder was ich hoffe jemals zu werden, verdanke ich meiner Mutter.</b></p>							
Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet und warmes Frühstück: Rührei auf warmem Toast		Frühstücksbuffet mit Zopf und selbst gebackenem Vollkornbrot						Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit Kompott		Frühstücksbuffet	
M I T T A G	<p style="text-align: center;"><b>Tagessuppe</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Geröstete Kalbsleber mit Reis und Salat</b></p> <p style="text-align: center;">SK: Kalbsgeschnetzeltes</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Kompott</b></p>		<p style="text-align: center;"><b>Bunte Basensuppe</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Buchteln mit Vanillesauce</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Milch</b></p>		<p style="text-align: center;"><b>Buchstabensuppe</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Zigeunerbraten mit Rahmpolenta und Gemüse</b></p> <p style="text-align: center;">SK: Schweinsbraten natur</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Obst</b></p>		<p style="text-align: center;"><b>Bohnensuppe</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Dreierlei Knödel mit Zwiebelbutter, Parmesan und Salat</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Schokomüsli</b></p>		<p style="text-align: center;"><b>Tomatencremesuppe mit Sauerrahmtupfer</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Wirler mit</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Apfelmus</b></p>		<p style="text-align: center;"><b>Petersilwurzelsuppe</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Topfenauflauf mit Beerenragout</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Milch</b></p>		<p style="text-align: center;"><b>Rindssuppe mit Grießnockerl</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren</b></p> <p style="text-align: center;">SK: Naturschnitzel</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Heiße Liebe</b></p>		M I T T A G
	A B E N D	<p style="text-align: center;"><b>Millefanti</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Hausgemachtes Bauernbrot mit Grammelschmalz und Garnitur</b></p> <p style="text-align: center;">D: Brot</p>		<p style="text-align: center;"><b>Krautsuppe</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Grießmuas mit Butter, Zimt-Zucker und Milch</b></p>		<p style="text-align: center;"><b>Tagessuppe</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Rindfleischsalat mit Weißbrot und Getränk</b></p> <p style="text-align: center;">D: Brot</p>		<p style="text-align: center;"><b>Karottensuppe</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Verschiedene Käse mit Erdbeeren und Jourcebäck</b></p>		<p style="text-align: center;"><b>Lauchsuppe</b></p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;"><b>Kräuterschopf garniert mit Senf-Kren und Radler und Vollkornbrot</b></p>		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

*Johna Schiffmann* *Isolde Krapf*

Küchenleiter Hans Schiffmann, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam