





**SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER**

	19.07.2021 MONTAG	20.07.2021 DIENSTAG	21.07.2021 MITTWOCH	22.07.2021 DONNERSTAG	23.07.2021 FREITAG	24.07.2021 SAMSTAG	25.07.2021 SONNTAG	
				<b>Muskel- Stärkungstag</b>		Beim Essen ist Musik ein guter Prüfstein, denn ist das Essen gut, so hört man die Musik nicht. <i>Christian Dietrich Grabbe</i>		
<b>F</b>	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Zopf und selbst gebackenem Vollkornbrot	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit Kompott	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei	<b>F</b>
<b>M I T T A G</b>	<b>Tagessuppe</b> + <b>Spinatknödel mit Gorgonzolasauce und Salat</b> + <b>Kompott</b>	<b>Linsensuppe</b> + <b>Lasagne mit Salat</b> + <b>Beerenmüsli</b>	<b>Vollkorn- cremesuppe</b> + <b>Gemüseteller mit Ei und Kartoffel</b> + <b>Obst</b>	<b>Erbsensuppe</b> + <b>Krenfleisch mit Kartoffel und Salat</b> + <b>Stracciatella- Joghurt</b>	<b>Paprika- cremesuppe</b> + <b>Milchrahmstrudel mit Erdbeersauce</b> + <b>Milch</b>	<b>Nudelsuppe</b> + <b>Reisfleisch mit Parmesan und Salat</b> + <b>Pfirsichcreme</b>	<b>Dinkel- Nockerlsuppe</b> + <b>Hühnerkeulen mit Kartoffel- Rucolasalat</b> + <b>Gemischtes Eis mit Schlag und Waffelr</b>	<b>M I T T A G</b>
<b>A B E N D</b>	<b>Kartoffel- Lauchsuppe</b> + <b>Münchner Weißwurst mit Brezen und süßer Senf</b> <i>D: Brot</i>	<b>Petersil- schaumsuppe</b> + <b>Saurer Graukäse mit Zwiebel und Kernöl und Brot</b>	<b>Tagessuppe</b> + <b>Karreespeck fein geschnitten mit schöner Garnitur und Bauernbrot</b> <i>SK: Aufschnittplatte</i>	<b>Gebundene Gemüsesuppe</b> + <b>Topfkuchen mit Milch</b>	<b>Quinoasuppe</b> + <b>Zucchinilaibchen mit Gurkenragout</b>	<b>Gerstensuppe mit Vollkornbrot</b>	<b>Brennsuppe</b> + <b>Beinschinken mit Weißbrot</b> <i>D: Brot</i>	<b>A B E N D</b>

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 Bleibt's gesund

*Johann Schiffmann* *Isolde Krapf*

Küchenleiter Hans Schiffmann, Diätologin Isolde Krapf und das gesamte Küchenteam