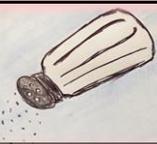


SPEISEPLAN SILBERHOAMAT KNAPPENANGER

15.09.2025		16.09.2025		17.09.2025		18.09.2025		19.09.2025		20.09.2025		21.09.2025		
MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG		SAMSTAG		SONNTAG		
						Im September beginnt die Natur, sich in ihre schönsten Farben zu kleiden."								
F	Frühstücksbuffet	Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit Zopf		Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit Kompott		Frühstücksbuffet		Frühstücksbuffet mit gekochtem Ei		F
M I T T A G	Tagessuppe + Szegediner Gulasch mit Kartoffel + Diplomatencreme	Zucchini-cremesuppe + Milchrahm-strudel mit Vanillesauce + Milch		Klare Suppe + Schinkenknödel und Salat + Obst		Fadennudel-suppe + Hausgemachte Pizza mit Salat + Heidelbeer-joghurt		Couscous- suppe + Zanderfilet auf Gemüsebeet mit gelbem Reis + Lattella		Eierflaumsuppe + Linseneintopf mit Speck und Servietten-schnitten + Birne Helene		Profiteroles-suppe + Hackbraten mit Püree und Mischgemüse + Kuchen		M I T T A G
	A B E N D	Kräutersuppe + Verschiedene Aufstriche mit Brot	Kartoffel-Lauchsuppe + Saure Wurst mit Zwiebel und Weißbrot <i>D: Brot</i>		Glückssuppe + Spinatomeletten mit Rohnensalat		Tagessuppe + Grießmus mit Zimt-Zucker, Butter und Milch		Grüne Cremesuppe + Pellkartoffel mit Butter, Käse und Buttermilch		Sternchensuppe + Frankfurter mit Senf und Semmel <i>D: Brot</i>		Klare Suppe mit Einlage + Gemischter Aufschnitt mit Vollkornbrot	

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.
 Zum Mittagessen bieten wir bei Unverträglichkeiten oder auf Wunsch gerne ein Alternativmenü an.
Wenn Sie Fragen zu enthaltenen Allergenen haben,gibt Ihnen unser Küchenpersonal gerne Auskunft.

Änderungen vorbehalten!



Wir wünschen Guten Appetit und Wohl bekomm's

Danijela Zidar / Isolde Krapp

Küchenleitung Danijela Zidar mit Diätologin Isolde Krapp und das gesamte Küchenteam

Herkunftskennzeichnung:
 Kalb- und Rindfleisch 100 % Tirol (AT), Schweinefleisch und Geflügel 100 % Österreich,
 Milch und Joghurt 100 % Tirol (AT), sonstige Milchprodukte 95 % Österreich und 5 % EU, Eier 100 % Tirol (AT)
 pasteurisierte Eier 100 % Österreich