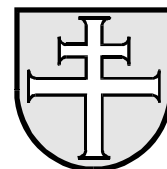


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr

Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr

Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung  
- Landshut -



## Speiseplan vom 06.12.2021 – 12.12.2021

2 KW 49	Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag</b>	Grießsuppe (G1,J) Gebratene Hühnerkeule mit pikanter Paprikasoße und Gemüserais Früchtebuttermilch (L)	Grießsuppe (G1,J) Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Gemüseragout (G,L,H) mit Brot Früchtebuttermilch (L)	<b>Nikolausfeier</b> Ein Paar Bratwürstel mit Sauerkraut
<b>Dienstag</b>	Lauchcremesuppe (L,J) Allgäuer Schwabenteller vom Schwein mit Rösti und Rahmchampignons Obst	Lauchcremesuppe (L,J) Quark-Rosinen Pfannkuchen (H,L) mit Eis (L) und Kompott Obst	Warmen Leberkäse mit Kartoffelsalat
<b>Mittwoch</b>	Nudelsuppe (J) Hackbraten mit Rahmsoße, Zuckererbsen und Nudeln (G,H) Vanillequark (L)	Nudelsuppe (J) Vegetarisch gefüllte Nudeln überbacken mit Kräutersoße und Salat Vanillequark (L)	<b>Vom Buffet:</b> Feine Mettwurst (5), Kiri-Frischkäse und Kochsalami „garniert“
<b>Donnerstag</b>	Kohlrabicremesuppe (G,J) Geschnetzeltes vom Schwein nach „Griechischer Art“ mit Knoblauchjoghurt und pikantem Reis Schokopudding (F,L)	Kohlrabicremesuppe (G,J) Rahmspinat mit Röhrei und Kartoffeln (H) Schokopudding (F,L)	<b>Vom Buffet:</b> Kalbfleischwurst, Mettwurst, Emmentalerkäse „garniert“
<b>Freitag</b>	Brühe mit Graupen (G,H) Gebackenes Seelachsfilet (A,G) mit Kartoffelsalat, Remoulade und gemischtem Salat Obst	Brühe mit Graupen (G,H) Rohrnudel (G,H,L) mit Vanillesauce (L) und Kompott Obst	<b>Vom Buffet:</b> Biaromkäse (L), Edamer (L) und ungarische Salami (L)
<b>Samstag</b>	Kürbissuppe (H,L,G) Saures Lünglerl mit Semmelknödel Eis (L)	Kürbissuppe (H,L,G) Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat (L) Eis (L)	<b>Vom Buffet:</b> Pizzaleberkäse (5) und bunter Nudelsalat (L,G)
<b>Sonntag</b> 3.Advent	Markklößchensuppe (J,L) Burgunderbraten mit Spätzle und gemischtem Gemüse Kaffee und Kuchen (G,H,L)	Markklößchensuppe (J,L) Blumenkohl Polnisch mit Salzkartoffeln Kaffee und Kuchen (G,H,L)	<b>Vom Buffet:</b> Schinkenaufschnitt (2,5) und Bergkäse (L) „garniert“

### Alternativ:

tägl. Mehlspeisen, Suppen und Breikost

### Für Diabetiker:

Zwischen- u. Spätmahlzeiten,  
sämtl. Mahlzeiten unter Berücksichtigung  
der Bedürfnisse unserer Bewohner

### Bei Bedarf:

Frühstück,  
Mittag- und Abendessen  
als handgerechte Speisen

**Änderungen vorbehalten!**

1 = mit Farbstoffen  
2 = mit Konservierungsstoffen  
3 = mit Antioxidationsmitteln  
4 = mit Geschmacksverstärker  
5 = mit Phosphat  
6 = mit Süßmittel  
7 = mit Phenylalanin  
8 = geschwefelt  
9 = gewachst

Allergene gemäß EU-Verordnung 1169/2011

A	Fisch	H	Hühnerlei
B	Sulfit	I	Senf
C	Lupinen	J	Sellerie
D	Sesam	K	Krebse/Schalentiere
E	Erdnüsse	L	Laktose/Milch
F	Nüsse	M	Soja
G	Gluten		