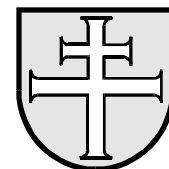


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr
 Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr
 Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung
 - Landshut -



Speiseplan vom 15.11.2021 – 21.11.2021

11 KW 46	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Karottensuppe (J,L) Schweinesteak in Rahm mit Herzoginkartoffeln und Bohnensalat Fruchtjoghurt (L)	Karottensuppe (J,L) Spaghetti mit Gemüse-Bolognese dazu Bohnensalat Fruchtjoghurt (L)	Vom Buffet Bratwürstel mit Senf, Sauerkraut und Roggenschuberl
Dienstag	Gemüsereissuppe (L,J) Geschnetzeltes von der Pute „Züricher Art“ mit Rösti und Salat Obst	Gemüsereissuppe (L,J) Apfelstrudel mit Vanillesoße (L) und Kompott Obst	Vom Buffet: Schinkenwurst (5), Salami und Kiri-Frischkäse (L)
Mittwoch	Brühe mit Einlage (G1,H,J) Gebackenes Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat (L), Eierlikörpuddingcreme (L)	Brühe mit Einlage (G1,H,J) Panierte Champignons mit Remoulade und Baguette dazu Salat Eierlikörpuddingcreme (L)	Vom Buffet: Bayrischen Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurke
Donnerstag	Blumenkohlcremesuppe (L) Königsberger Klopse mit Püree und Rote Beetesalat Birnenquarkcreme (L)	Blumenkohlcremesuppe (L) Gefüllte Zucchini mit Gemüseragout und Reisrisotto Birnenquarkcreme (L)	Vom Buffet Leberkäseaufschnitt mit Essiggurke und Obatzter „garniert“
Freitag	Eierflockensuppe (H,J) Bandnudeln mit Räucherlachs-Sahnesoße (A) und Blumenkohlsalat Obst	Eierflockensuppe (H,J) Quarkauflauf mit Bananensoße (G1,H,L) und Kompott Obst	Vom Buffet: Kräuterbiarom (L), Bayerischen Brie (L), Schnittlauchfrischkäse (L)
Samstag	Lauchcremesuppe (G1,H,J) Erbseneintopf mit Würstel und Brot Eis (H,L)	Lauchcremesuppe (G1,H,J) Gemüselasagne mit Tomatensoße und Salat Eis (H,L)	Vom Buffet: Gemüse in Aspik (2), Puten-Paprika- Bierschinken (5) „garniert“
Sonntag	Grießnockerlsuppe (H,J) Rindsroulade mit Spätzle und Blaukraut Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Grießnockerlsuppe (H,J) Kartoffel-Gemüsegratin mit Kräutersoße und Salat Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Vom Buffet: Wacholderschinken (5), Mettwurst (5) und Schnittkäse (L) „garniert“

Alternativ: tägl. Mehlspeisen, Suppen und Breikost, Püree

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	Hühnerei
B	Sulfit	I	Senf
C	Lupinen	J	Sellerie
D	Sesam	K	Krebse/Schalentiere
E	Erdnüsse	L	Laktose/Milch
F	Nüsse	M	Soja
F1	Nüsse	G	Gluten
F1	Walnüsse	G1	Weizen
F2	Mandeln	G2	Hafer
F3	Haselnüsse	G3	Gerste
		G4	Roggen