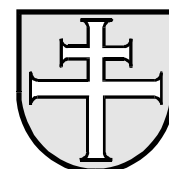


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr
 Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr
 Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung
 - Landshut -



Speiseplan vom 22.11.2021 – 28.11.2021

12 KW 46	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Brotsuppe (G1,J) Fleischpflanzerl mit Zuckerbinsen und Bratkartoffeln (G1,H) Fruchtbuttermilch (L)	Brotsuppe (G1,J) Allgäuer Spinatknödel mit Bergkäsesoße dazu Selleriesalat (G1,H,L) Fruchtbuttermilch (L)	Vom Buffet: Wurstaufschnitt und Bergkäse „garniert“
Dienstag	Gemüsecremesuppe (J,L) Gekochter Kasslernacken mit Rahmwirsing und Püree (L) Obst	Gemüsecremesuppe (J,L) Gebackene Zucchini mit Remoulade, Baguette und Salat Obst	Vom Buffet: Roter Presssack, Schinkenwurst, (5) und Kiri (L)
Mittwoch	Graupensuppe (J) Putenschnitzel in Käse-Eihülle mit Tomatensoße und Nudeln dazu Salat Walnusspuddingcreme (L)	Graupensuppe (J) Rahmchampignons mit Semmelknödel und Salat Walnusspuddingcreme (L)	Vom Buffet: Gelbwurst, (5) Biarom Kümmel und Farmersalat
Donnerstag	Karottencremesuppe (G1,J) Cordon bleu mit Kartoffelecken und Salat Zimtquarkspeise (L)	Karottencremesuppe (G1,J) Kartoffelpuffer (G1,H) und Apfelsmus Zimtquarkspeise (L)	Vom Buffet: Hirtensalat, Emmentaler (L) und Paprikawurst (5)
Freitag	Nudelsuppe (G1,H,J) Naturfischfilet (A) mit Dill Soße, Butterkartoffeln (L) und Salat Obst	Nudelsuppe (G1,H,J) Hausgemachte Pfannkuchen (G1,H,L) mit Marmelade (L) und Kompott Obst	Vom Buffet: Roter Fischsalat, (2) Schnittkäse (L) und Lauchfrischkäse (L)
Samstag	Spinatsuppe (J,L) Fleisch/Gemüse/Kartoffeleintopf mit Brot Eis (H,L)	Spinatelsuppe (J,L) Tagliatelle mit Gemüsebolognese und Karottensalat Eis (H,L)	Vom Buffet: Puten-Gemüsewurst (5), Schinken in Aspic und Rauchkäse „garniert“
Sonntag 1.Advent	Leberspätzlesuppe (H,J) Schweinerollbraten mit Kartoffelknödel (H,L,G1) und Sauerkraut Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Leberspätzlesuppe (H,J) Nuss-Schupfnudeln mit Zimt/Zucker (G1,H,L) und Kompott Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Vom Buffet: Salami (5), Polnische (5) und Weichkäse (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