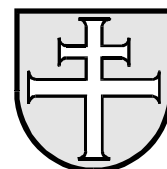


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr  
 Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr  
 Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistpitalstiftung  
 - Landshut -



## Speiseplan vom 29.11.2021 – 05.12.2021

1 KW 48	Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag</b>	Backerbsensuppe (J) Geschnetzeltes mit Spätzle (L) und Rote Beete Salat Fruchtbuttermilch (L)	Backerbsensuppe (J) Süßen Reisauflauf mit Kirschragout und Kompott Fruchtbuttermilch (L)	Gebratene Wollwurst mit Bratensoße und Kartoffelbrei dazu ein Glas Bier
<b>Dienstag</b>	Pilzcremesuppe (J) Putenbraten mit kräftiger Soße, Tomatenreis und Blumenkohlgemüse Obst	Pilzcremesuppe (J) Gemüsestrudel mit Kräutersoße dazu Püree und Karottensalat Obst	Ansbacher (5) mit Frischkäse und Essiggurke
<b>Mittwoch</b>	Kohlrabisuppe (L) Holzfällersteak vom Schwein mit Kräuterbutter, Bohnengemüse und Speckkartoffeln Erdbeerpudding (L)	Kohlrabisuppe (L,J) Grüne Bandnudeln (G1,H) in Gorgonzolasoße mit Kirschtomaten (L) und Salat (A) Erdbeerpudding (L)	Göttinger (5), Kalbskäse und Le Tatar (L) „garniert“
<b>Donnerstag</b>	Nudelsuppe (J,H,G,L) Rahmgulasch vom Rind mit Butternudeln (L) und Selleriesalat Frucht-Quarkspeise (L)	Nudelsuppe (J,H,G,L) Kartoffelstrudel mit Tomatensoße und Selleriesalat (L) Frucht-Quarkspeise (L)	Butterkartoffeln mit Schnittlauchquark
<b>Freitag</b>	Knoblauch-Kräutersuppe mit Croutons (J) Forellenfilet mit Zitronenbutter, Blattspinat dazu Petersilienkartoffeln (A,H,G1) Obst	Knoblauch-Kräutersuppe mit Croutons (J) Semmelschmarren (L,G1,H) mit Mandeln, Rosinen und Kompott Obst	Tomatenfisch mit Käsecke „garniert“ (G1)
<b>Samstag</b>	Klare Gemüsesuppe (J,B) Hühnernudelsuppeneintopf mit Brot Eis (L)	Klare Gemüsesuppe (J,B) Tortellini mit Käsefülle und Bohnensalat (L) Eis (L)	Harzer Käse(5) Mettwurst, Bierschinken und Rettich- Salat
<b>Sonntag</b> <i>2.Advent</i>	Bratspätzlesuppe (J.) Wildbraten mit Blaukraut, Kroketten und Preiselbeeren (2,L) Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	Bratspätzlesuppe (J,G1) Vegetarische Gemüseraispfanne dazu Salat Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	<b>Vom Buffet:</b> Kochschinken (5,H), Salami (5) und Cambozola „garniert“ (4,L)

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

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
F	Nüsse	G	Gluten
F1	Walnüsse	G1	Weizen
F2	Mandeln	G2	Hafer
F3	Haselnüsse	G3	Gerste
		G4	Roggen