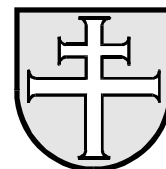


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr

Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr

Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung
- Landshut -



Speiseplan vom 03.01.2022 – 09.01.2022

6 KW 41	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Eierflaumsuppe (H,J) Zwiebelsteak vom Schwein mit Bohnengemüse und Herzoginkartoffeln (5) Früchtebuttermilch (L)	Eierflaumsuppe (H,J) Spaghetti mit Basilikum-Tomatenpesto und Gemüse dazu Salat Früchtebuttermilch (L)	Vom Buffet Zwei Stück Pfälzer (L,H) mit Kartoffelsalat und Brot (G) dazu ein Glas Bier
Dienstag	Erbsensuppe (J) Nürnberger Rostbratwurst ¹ mit Kraut und Püree Obst	Erbsensuppe (J) Dampfnudel (G1,H,L) mit Vanillesoße (L) und Kompott Obst	Vom Buffet: Zungenberliner (5), Biarom (L) und feine Mettwurst (5)
Mittwoch	Graupensuppe (G1,J) Putenschnitzel in Käse-Eihülle mit Tomatensoße und Nudeln dazu Salat Karamellpudding (F,L)	Graupensuppe (G1) Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Zartweizen und Gemüse dazu Salat Karamellpudding (F,L)	Vom Buffet: Kalter Braten (5) mit Meerrettich und Radi dazu Brezensemmel
Donnerstag Hl. Drei Könige	Gemüsecremesuppe(J) Schweinekrustenbraten in Biersoße mit Kartoffelknödel und Blaukraut Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Gemüsecremesuppe(J) Kartoffeltaschen mit Frischkäse und italienischem Gemüse in pikanter Soße dazu Salat Fruchtquarkdessert	Vom Buffet: Bayerischer Wurstsalat mit Hausbrot (G)
Freitag	Brotsuppe mit Röstzwiebeln Gebackenes Schollenfilet mit Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat Obst	Brotsuppe mit Röstzwiebeln Apfelstrudel mit Vanillesoße und Kompott Obst	Vom Buffet: Paprikafrischkäse, Schnittkäse und rohem Schinken
Samstag	Kürbissuppe (J) Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Würst ¹ Eis (H,L)	Kürbissuppe (J) Ofenkartoffel mit Gemüsequark (G1,L) Eis (H,L)	Vom Buffet: Eierpastete, Cabanossi, und Käseecke
Sonntag	Grießnockerlsuppe (G1,H,L) Tafelspitz mit Schnittlauchsoße und Bouillonkartoffeln (G1,H,L) Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Grießnockerlsuppe (G1,H,L) Schupfnudelpfanne mit gebratenen Mischpilzen und Salat Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Vom Buffet: Putenwurst, gekochter Schinken (5) und Ananaskäse (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 Speisen²

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	Hühnerrei
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