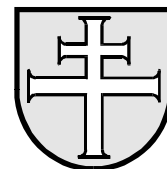


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr
 Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr
 Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung
 - Landshut -



Speiseplan vom 10.01.2022 – 16.01.2022

7 KW 42	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Zucchinicremesuppe Ungarisches Rindergulasch mit Butternudeln und Salat Fruchtjoghurt (L)	Zucchinicremesuppe Gebackener Blumenkohl mit Kräutersoße und Baguette (B,G1,H) dazu Salat Fruchtjoghurt (L)	Vom Buffet: Warmer Leberkäse mit Kartoffel-Endiviensalat und Senf dazu ein Glas Bier
Dienstag	Brotsuppe (J) Putenschnitzel mit Paprikagemüse und Püree Obst	Brotsuppe (J) Gemüselasagne mit Tomatensoße Obst	Vom Buffet: Edamer, Göttinger und Mettwurst „garniert“
Mittwoch	Brühe mit Einlage (L,J) Halssteak vom Schwein mit Barbecue Soße und Bratkartoffeln dazu Gurkensalat (G1,L,H) Ananaspudding (L)	Brühe mit Einlage (L,J) Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Gemüserisotto Ananaspudding (L)	Vom Buffet: Schweizer Wurstsalat mit Gurken,Zwiebel und Käse, dazu Hausbrot
Donnerstag	Selleriesuppe Geschnetzeltes vom Schwein in leichter Pfeffersoße mit Kartoffelbeilage und gemischtem Gemüse Fruchtquarkdessert (L)	Selleriesuppe Kartoffel-Gemüseauflauf mit Sahnesoße und Salat Fruchtquarkdessert (L)	Vom Buffet: Griebenschmalz, Cabanossi und Obatzta „garniert“
Freitag	Nudelsuppe (J) Bandnudeln mit Meeresfrüchteragout in Dillsoße und Salat Obst	Nudelsuppe (J) Apfelkücherl mit Zimt/Zucker (L,G1,H), Eis und Kompott Obst	Vom Buffet: Paprikafrischkäse (L), Edamer (L) und Bergkäse „garniert“
Samstag	Champignoncremesuppe (G1,J,H) Erbseneintopf mit Kartoffeln und Würstel, dazu Brot Eis (L)	Champignoncremesuppe (G1,J,H) Kartoffeln mit Quark und Salat Eis (L)	Vom Buffet: Schinkenwurst (5), Schnittkäse und Farmersalat (L)
Sonntag	Pfannkuchensuppe (G1,H,J) Ochsenbackerl mit Rosenkohl Gemüse und Spätzle (L,G1) Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	Pfannkuchensuppe (G1,H,J) Herzhafte Reiberdatschi mit Kräuterquark und Salat Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	Vom Buffet: Kalbsleberkäse (5), Salami (2,5) und Weinkäse (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 Süßmitteln
- 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
F	Nüsse	G	Gluten
F1	Walnüsse	G1	Weizen
F2	Mandeln	G2	Hafer
F3	Haselnüsse	G3	Gerste
		G4	Roggen