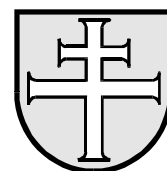


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr
 Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr
 Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung
 - Landshut -



Speiseplan vom 17.01.2022 – 23.01.2022

8 KW 3	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Backerbsensuppe (H,J) Schweinegeschnetzeltes in Biersoße mit Rösti (H) und Gurkensalat Früchtebuttermilch (L)	Backerbsensuppe (H,J) Gnocchi (J) mit Kräutersoße (L) und Gurkensalat Früchtebuttermilch (L)	Vom Buffet: Ein Paar Weißwürste mit Senf und Brezenstangerl dazu ein Glas Bier
Dienstag	Gemüsesuppe (J,L) Gekochte Rinderbrust mit Kohlrabigemüse (L) und Salzkartoffeln Obst	Gemüsesuppe (J,L) Quarkpfannkuchen (G1,H,L) mit Eis und Kompott Obst	Vom Buffet: Kalbfleischwurst, Obatzda, und Camembert mit Senfgurken (I)
Mittwoch	Steckrübensuppe (J) Hähnchenbrustfilet mit Pfifferlinge und Schupfnudeln dazu Salat Erdbeerpudding (L)	Steckrübensuppe (J) Kartoffel-Gemüsegulasch und Salat Erdbeerpudding (L)	Vom Buffet: Wurstaufschnitt, Schnittkäse und Rettich
Donnerstag	Blumenkohlsuppe (G1,H,J) Hackbraten Jäger Art mit Spätzle und Salat Fruchtquark (G1,H,L)	Blumenkohlsuppe (G1,H,J) Gemüsereispfanne mit Kokos-Currysoße Fruchtquark (G1,H,L)	Vom Buffet: Butterkartoffeln mit Schnittlauchquark
Freitag	Rinderbrühe mit Eierstich (J) Gebratenes Forellenfilet „Müllerin“ mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln dazu gemischter Salat Obst	Rinderbrühe mit Eierstich (J) Arme Ritter (G1,H,L) mit Zimtssoße (L) und Kompott Obst	Vom Buffet: Schafskäseaufstrich mit Oliven und Kräutern, Räucherfisch dazu Baguette
Samstag	Rote Beetesuppe (J) Kartoffeleintopf mit Majoran und Dampfwurst (L) Eis (H,L)	Rote Beetesuppe(J) Semmelknödel (G1,H) mit Pilzrahmsoße Eis (H,L)	Vom Buffet: Fleischsalat mit halben gekochten Ei und Schnittkäse „garniert“
Sonntag	Markklößchensuppe (G1,H,J) Bayrischen Schweinebraten mit Erdäpfelbratl und Sauerkraut Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Markklößchensuppe (G1,H,J) Rahmgemüse und Salzkartoffel Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Vom Buffet: Champignonwurst (5), Rohschinken (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 | 6 = mit Süßmittel |
| 2 = mit Konservierungsstoffen | 7 = mit Phenylalanin |
| 3 = mit Antioxidationsmitteln | 8 = geschwefelt |
| 4 = mit Geschmacksverstärker | 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