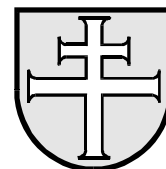


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr
 Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr
 Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung
 - Landshut -



Speiseplan vom 14.11.2022 – 20.11.2022

6 KW 45	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Blumenkohlsuppe (H,J) Paprikaschnitzel (L,5) mit Nudeln und Salat Früchtebuttermilch (L)	Blumenkohlsuppe (H,J) Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu Salat Früchtebuttermilch (L)	Vom Buffet: Ein Paar Wiener (L,H) mit Kartoffelsalat und Brot (G) dazu ein Glas Bier
Dienstag	Champignonsuppe (J) Putencurry in Curry-Ananassoße mit Asiagemüse und Basmatireis Obst	Champignonsuppe (J) Marillenknödel (G1,H,L) mit Vanillesoße (L) und Kompott Obst	Vom Buffet: Zungenberliner (5), Biarom (L) und feine Mettwurst (5)
Mittwoch	Maultaschensuppe (G1,J) Nürnberger Rostbratwürstel mit Kraut und Püree Karamellpudding (F,L)	Maultaschensuppe (G1,J) Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Zartweizen und Gemüse dazu Salat Karamellpudding (F,L)	Vom Buffet: Brotzeitteller (5) mit Meerrettich und Radi dazu Brezensemmel
Donnerstag	Kürbiscremesuppe (J) Hackbraten mit Salzkartoffeln und Bohnengemüse Fruchtquarkdessert	Kürbiscremesuppe (J) Spaghetti mit Basilikum-Tomaten-Pesto und Salat Fruchtquarkdessert	Vom Buffet: Pizzatecke mit kleinem Salat
Freitag	Nudelsuppe Gebackenes Schollenfilet mit Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat Obst	Nudelsuppe Apfelkücherl mit Vanilleeis und Kompott Obst	Vom Buffet: Schnittlauchfrischkäse, Schnittkäse und Fischsalat
Samstag	Selleriecremesuppe (J) Gulaschsuppentopf mit Brot Eis (H,L)	Selleriecremesuppe (J) Gebackene Champignons mit Remoulade und Baguette (G1,L) dazu Salat Eis (H,L)	Vom Buffet: Eierpastete, Cabanossi und Käseecke
Sonntag	Bratspätzlesuppe (G1,H,L) Rinderroulade mit Spätzle (G1,H,L) und Blaukraut Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Bratspätzlesuppe (G1,H,L) Gnocchi mit Gorgonzolasoße 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	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