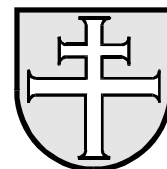


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr  
 Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr  
 Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung  
 - Landshut -



## Speiseplan vom 21.11.2022 – 27.11.2022

7 KW 47	Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag</b>	Karottencremesuppe Königsberger Klopse in Kräutersoße mit Reis und Salat Fruchtjoghurt (L)	Karottencremesuppe Blumenkohl-Kartoffelauf mit Käse überbacken und Weißweinsauce (B,G1,H) Fruchtjoghurt (L)	<b>Vom Buffet:</b> Warmer Leberkäse mit Kartoffelsalat und Senf (I) dazu ein Glas Bier
<b>Dienstag</b>	Backerbsensuppe (J) Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Salat Obst	Backerbsensuppe (J) Apfelschmarrn mit Zimtsauce und Kompott Obst	<b>Vom Buffet:</b> Edamer, Göttinger und Mettwurst „garniert“
<b>Mittwoch</b>	Brühe mit Einlage (L,J) Currywurst mit frittierten Kartoffeln (G1,L,H) und Salat Ananaspudding (L)	Brühe mit Einlage (L,J) Mediterrane Nudelpfanne mit Grillgemüse und Tomatensoße Ananaspudding (L)	<b>Vom Buffet:</b> Französischer Zwiebelkuchen mit Speck und Salatbeilage
<b>Donnerstag</b>	Lauchcremesuppe Krautwickler mit Specksoße und Püree Fruchtquarkdessert (L)	Lauchcremesuppe Brezenknödel mit Rahmpfifferlingen Fruchtquarkdessert (L)	<b>Vom Buffet:</b> Griebenschmalz, Cabanossi und Obatzta dazu Brezenstanger „garniert“
<b>Freitag</b>	Zwiebelsuppe (J) Gebratenes Buntbarschfilet mit Paprikasoße und Kräuterkartoffeln dazu Salat Obst	Zwiebelsuppe (J) Arme Ritter (L,G1,H) mit Zimt/Zucker, Vanillesauce und Kompott Obst	<b>Vom Buffet:</b> Curry-Frischkäse (L), Edamer (L) und Bergkäse „garniert“
<b>Samstag</b>	Rosenkohlcremesuppe (G1,J,H) Roter Bohneneintopf mit Hackfleisch und Mais dazu Brot Eis (L)	Rosenkohlcremesuppe (G1,J,H) Indonesisches Reisgericht mit Ei, Gemüse und Röstzwiebeln dazu Salat Eis (L)	<b>Vom Buffet:</b> Schinkenwurst (5), Schnittkäse und Farmersalat (L)
<b>Sonntag</b> 1. Advent	Pfannkuchensuppe (G1,H,J) Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle (L,G1) und Salat Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	Pfannkuchensuppe (G1,H,J) Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten und Gorgonzolasauce dazu Salat Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	<b>Vom Buffet:</b> 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 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
		G4	Roggen