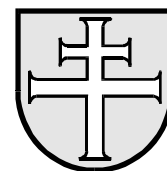


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr
 Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr
 Abendessen: 17.00-18.30
 Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung
 - Landshut -



Speiseplan vom 28.11.2022 – 04.12.2022

8 KW 48	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Backerbsensuppe (H,J) Pikante Hackfleischröllchen mit Paprikaragout und Gemüseris Früchtebuttermilch (L)	Backerbsensuppe (H,J) Rahmspinat (L) mit Röhrei und Salzkartoffeln Früchtebuttermilch (L)	Vom Buffet: Camembert mit Preiselbeeren und Salat dazu ein Glas Bier
Dienstag	Klare Gemüsesuppe (J,L) Schweinesteak mit Kräuterbutter, Bohngemüse und frittierten Kartoffeln Obst	Klare Gemüsesuppe (J,L) Topfenstrudel mit Vanillesoße und Kompott Obst	Vom Buffet: Kalbfleischwurst, Obatzda, und Göttinger mit Senfgurken (I)
Mittwoch	Steckrübensuppe (J) Putenragout mit Röstinchen dazu Salat Fruchtquark (L)	Steckrübensuppe (J) Ravioli in Tomatensoße dazu Salat Fruchtquark (L)	Vom Buffet: Pikanter Nudelsalat mit Gurke, Paprika und Salami dazu Vintschgauer
Donnerstag	Blumenkohlsuppe (G1,H,J) Spaghetti „Bolognese“ mit gemischtem Salat Erdbeerpudding (G1,H,L)	Blumenkohlsuppe (G1,H,J) Ratatouillegemüse mit Reis und Salat Erdbeerpudding (G1,H,L)	Vom Buffet: Butterkartoffeln mit Schnittlauchquark
Freitag	Rinderbrühe mit Eierstich (J) Roter Heringssalat mit Rote Bete und Petersilienkartoffeln dazu gemischtem Salat Obst	Rinderbrühe mit Eierstich (J) „Asiatische“ Nudel-Gemüsepfanne mit Ei und Röstzwiebeln Obst	Vom Buffet: Emmentaler Käse und Biarom „garniert“
Samstag	Karottensuppe (J) Graupeneintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Kassler Eis (H,L)	Karottensuppe (J) Semmelknödel mit Pilzragout (G1,H) Eis (H,L)	Vom Buffet: Brotzeitteller mit Radi „garniert“
Sonntag 2. Advent	Markklößchensuppe (G1,H,J) Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel dazu Krautsalat Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Markklößchensuppe (G1,H,J) Kartoffelauflauf mit Gemüse und Kräutersoße dazu Salat 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
F	Nüsse	G	Gluten
F1	Walnüsse	G1	Weizen
F2	Mandeln	G2	Hafer
F3	Haselnüsse	G3	Gerste
		G4	Roggen