

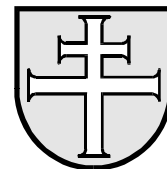
Frühstück: 08.00-09.30 Uhr

Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr

Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung

- Landshut -



Speiseplan vom 05.06.2023 – 11.06.2023

KW 23	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Broccolisuppe (G,J) Rinderroulade mit Speck-Zwiebelsoße, Gemüse und Püree Fruchtjoghurt (L)	Broccolisuppe (G,J) Spinatstrudel (G,H,L) mit Fetakäse und Knoblauchjoghurt dazu Salat Fruchtjoghurt (L)	Vom Buffet Wiener Würstl mit bayrischem Kartoffelsalat und Senf dazu ein Glas Bier
Dienstag	Klare Gemüsebrühe mit Einlage (G,J) Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignonsoße Butterspätzle (G,H,L) und Salat Obst	Klare Gemüsebrühe mit Einlage (G,J) Milchrahmstrudel (L) mit Vanillesoße und Kompott Obst	Vom Buffet: Verschiedener Wurstaufschnitt (2,5) und Farmersalat „garniert“
Mittwoch	Bohnensuppe (L,J) „Cordon bleu“ gefüllt mit Schinken und Käse dazu Bratkartoffeln und Salat Bananenpudding (L)	Bohnensuppe (L,J) Weiße Bandnudeln mit Pilzragout und frischen Kräutern Bananenpudding (L)	Vom Buffet: Butterkartoffeln mit Schnittlauchquark
Donnerstag	Pfannkuchensuppe (G,H,L) Kalbsrahmbraten (L) mit Spätzle (G,H,L) und Salat Kaffee und Kuchen (G,H,L)	Pfannkuchensuppe (G,H,L) Spargel mit Hollandaise (H,L) und Kartoffeln Kaffee und Kuchen (G,H,L)	Vom Buffet: Schinkenaufschnitt, Paprikafrischkäse und feine Mettwurst dazu Brot
Freitag	Graupensuppe (J) Matjes „Hausfrauenart“ mit Äpfeln, Gurken und Petersilienkartoffeln Obst	Graupensuppe (J) Apfelkücherl (G,H,L) mit Vanilleeis und Kompott Obst	Vom Buffet: Gemischte Käseauswahl (L) mit Brezenzopf und Trauben „garniert“
Samstag	Tomatensuppe (G,H,J) Mediterraner Bohneneintopf mit Speck und pikanten Würstl dazu Brot Eis (H,L)	Tomatensuppe (G,H,J) Tiroler Käseknödel (G,L,H) mit Kräutersoße dazu Salat Eis (H,L)	Vom Buffet: Pikanter Nudelsalat mit Schinken, Erbsen, Käse und Gewürzgurke dazu Vinschgauer
Sonntag	Brühe mit Eierstich (J) Sauerbraten mit Apfelblaukraut und Semmelknödel (G,H) Kaffee und Kuchen (G,H,L)	Brühe mit Eierstich (J) Gebratene Asianudeln mit Gemüse, Ei und Röstzwiebeln dazu Sojasoße Kaffee und Kuchen (G,H,L)	Vom Buffet: Eierpastete, Leberstreichwurst (5) und Blauschimmelkäse (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 |
| 5 = mit Phosphat | |

Allergene gemäß EU-Verordnung 1169/2011

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
Fisch	Sulfit	Lupinen	Sesam	Erdnüsse	Nüsse	Gluten	Hühnerei	Senf	Sellerie	Krebse/Schalentiere	Laktose/Milch	Soja