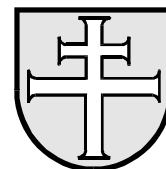


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr
 Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr
 Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung
 - Landshut -



Speiseplan vom 29.05.2023 – 04.06.2023

22 KW	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag Pfingstmontag	Fleischnockerlsuppe (J) Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Gewürzgurke, Champignons und Senf (I) in Rosmarinsoße dazu Sahnekartoffeln (L) Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	Fleischnockerlsuppe (J) Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Pilzen und Bergkäse überbacken dazu Salat Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	Vom Buffet: „Dultwürstl“ mit Senf (I) und Kartoffelsalat dazu ein Glas Bier
Dienstag	Selleriecremesuppe (J) Hähnchenbrust in Kräuter-Tomatensoße mit Gemüse und Bandnudeln Obst	Selleriecremesuppe (J) Brokkoli-Kartoffelaufauf mit Kräutersoße und Salat Obst	Vom Buffet: Ansbacher (5) mit Frischkäse „garniert“
Mittwoch	Kartoffelsuppe (L) Wollwurst mit Zwiebelsoße und warmen Kartoffelsalat dazu Salat Pistazienpudding (L)	Kartoffelsuppe (L,J) „Krautfleckerl“ Nudeln mit geschmorten Weißkraut und kräftiger Soße (L) dazu Salat Pistazienpudding (L)	Vom Buffet: Wurstaufschnitt mit Essiggurke und Paprikafrischkäse
Donnerstag	Eierflockensuppe (J,H,G,L) Hackbraten mit Pfeffersoße, Zuckererbsen und Püree (L) Fruchtjoghurt (L)	Eierflockensuppe (J,H,G,L) Gebackener Camembert (L) mit Preiselbeeren, Baguette und Tomatensalat Fruchtjoghurt (L)	Vom Buffet: Nudeleintopf mit Gemüse und Hausbrot (G1)
Freitag	Knoblauch-Kräutersuppe (J) Gebratenes Fischfilet (A,H,G1) mit Zitronenbutter, Blattspinat dazu Petersilienkartoffeln Obst	Knoblauch-Kräutersuppe (J) Apfelstrudel (L,G1,H) mit Vanillesoße (L) und Kompott Obst	Vom Buffet: Zweierlei Schnittkäse mit buntem Gemüsesalat dazu Brot (G1)
Samstag	Gemüsecremesuppe (J,B) Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffelwürfel und Dampfwurst dazu Brot (G1) Eis (L)	Gemüsecremesuppe (J,B) Rahmschwammerl (L) mit Semmelknödel und Salat Eis (L)	Vom Buffet: Griebenschmalz, Cabanossi und Obatzder mit Brezenstangerl
Sonntag	Rinderbrühe mit Eierstich (J,G1) Zigeunerbraten vom Schwein mit Paprikasoße und Butternudeln Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	Rinderbrühe mit Eierstich (J,G1) Vegetarische Gemüseraispfanne dazu Salat Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	Vom Buffet: Kochschinken (5,H) Salami (5) und Cambozola (4,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