

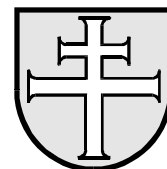
Frühstück: 08.00-09.30 Uhr

Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr

Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung

- Landshut -



## Speiseplan vom 12.06.2023 – 18.06.2023

KW 24	Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag</b>	Gemüsesuppe (L) Saures Lünglerl mit Semmelknödel (L,G,H) Früchtebuttermilch (L)	Gemüsesuppe (L) Spätzle-Pilzpfanne (G) dazu Salat Früchtebuttermilch (L)	Gebackener Camembert (L) mit Preiselbeeren, Baguette (G) und Salat Dazu ein Glas Bier
<b>Dienstag</b>	Bohnensuppe (J) Kohlroulade mit Püree und Zwiebelsauce dazu Rote Beete Salat Obst	Bohnensuppe (J) Zucchini im Backteig (G,H) mit Kresse Dip, Gemüsereis und Salat Obst	<b>Vom Buffet:</b> Wammerl, Schinkenwurst und Kümmelbierom (L)
<b>Mittwoch</b>	Reissuppe (J) Schweine-Ragout in Paprikasoße (L) mit Kroketten und Salat Fruchtquarkcreme (L)	Reissuppe (J) Nudel-Gemüse Auflauf (G,H) mit Kräutersoße und Salat, Fruchtquarkcreme (L)	<b>Vom Buffet:</b> Brotzeitteller Mit Bauernbrot (G) „garniert“
<b>Donnerstag</b>	Rinderkraftbrühe mit Einlage Putenfleischrolle mit Tomatenreis und Salat Mandarienenpudding (L)	Rinderkraftbrühe mit Einlage Rahmspinat (L) mit Rühreier (H) und Püree Mandarienenpudding (L)	<b>Vom Buffet:</b> Verschiedene Salate vom Buffet, Brenzenstangerl (G) „garniert“
<b>Freitag</b>	Nudelsuppe (J,L) Gebratenes Saiblingsfilet (A) mit Butterkartoffeln (L) und Frühlingsgemüse Obst	Nudelsuppe (J,L) Arme Ritter (L,G,H) mit Vanillesoße (L) und Kompott Obst	<b>Vom Buffet:</b> Gemischter Käseteller mit Obstgarnitur
<b>Samstag</b>	Lauchcremesuppe Hühnernudelsuppentopf mit Brot (G) Eis (L,H)	Lauchcremesuppe Gemüselasagne (L,G) mit Tomatensoße und Salat Eis (L,H)	<b>Vom Buffet:</b> Schmelzkäseecke (L), Putenwurst Und Gemüsesalat „garniert“
<b>Sonntag</b>	Brühe mit Grießnockerl (G,J) Kalbsbraten mit Spätzle (L,G,H) und Gurkensalat Kaffee und Kuchen (L,G,H)	Brühe mit Grießnockerl (G,J) Sellerieschnitzel (G,H,L) mit Salzkartoffeln und Schnittlauchsoße dazu Salat Kaffee und Kuchen (L,G,H)	<b>Vom Buffet:</b> Pfefferbeißer (5), Kalbsleberkäse (5) Und Emmentaler Käse „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 Süßmitteln  
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
G	Gluten		