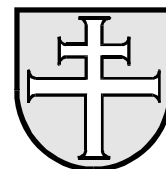


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr
 Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr
 Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung
 - Landshut -



Speiseplan vom 18.09.2023 – 24.09.2023

KW38	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Blumenkohlsuppe (H,J) Schinkennudeln (5,G) mit Tomatensoße und gemischtem Salat Fruchtjoghurt (L)	Blumenkohlsuppe (H,J) Rösti mit Pilzragout und Käse überbacken (L) dazu Salat Fruchtjoghurt (L)	Vom Buffet Ein Paar Bratwürste mit Sauerkraut und Brot (G) dazu ein Glas Bier
Dienstag	Champignonsuppe (J) Ungarische Schaschlikpfanne vom Schwein mit Zwiebeln, Speck und Paprika dazu pikanter Reis Obst	Champignonsuppe (J) Marillenknödel (G1,H,L) mit Vanillesoße und Kompott Obst	Vom Buffet: Zungenberliner (5), Biarom (L), feine Mettwurst (5)
Mittwoch	Pfannkuchensuppe (G1,J) Cordon bleu mit Bratkartoffeln und Salat Karamellpudding (F,L)	Pfannkuchensuppe (G1,J) Spaghetti (G1) mit rotem Pesto und Gemüsewürfel dazu Salat Karamellpudding (F,L)	Vom Buffet: Wurstaufschnitt mit Emmentaler „garniert“
Donnerstag	Kürbiscremesuppe (J) Hackbraten in Rahmsoße mit Zuckererbsen und Püree Fruchtquarkdessert	Kürbiscremesuppe (J) Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Kräutersoße dazu Salat Fruchtquarkdessert	Vom Buffet: Harzer Käse, Kalbfleischwurst und Bierschinken „garniert“
Freitag	Tomatencremesuppe Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat Obst	Tomatencremesuppe Grießschnitten gebraten mit Vanillesoße und Kompott Obst	Vom Buffet: Schnittlauchfrischkäse, Schnittkäse und Fischsalat
Samstag	Selleriecremesuppe (J) Allgäuer Käsespätzle (G1,H,L) mit Speck, Champignons, Röstzwiebeln und Bergkäse Eis (H,L)	Selleriecremesuppe (J) Gefüllte Paprikaschote mit Gemüse und Reis dazu Basilikumsoße und Salat (G1,L) Eis (H,L)	Vom Buffet: Eierpastete, Cabanossi, und Käseecke
Sonntag	Bratspätzlesuppe Rehgulasch aus dem Stiftungsforst mit Semmelknödel (G1,H,L) und Blaukraut Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Bratspätzlesuppe Gebackene Champignons mit Kräutersoße und Baguette dazu Salat Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Vom Buffet: Putenwurst, gekochter Schinken (5) und Ananaskäse (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 Speisen²

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	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