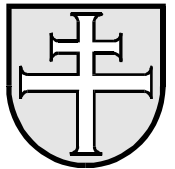


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr

Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr

Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung
- Landshut -



Speiseplan vom 25.09.2023 – 01.10.2023

KW 39	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Karottencremesuppe Currywurst mit pikanter Soße dazu frittierte Kartoffeln und Salat Fruchtjoghurt (L)	Karottencremesuppe Weiße Bandnudeln mit Tomatensoße (B,G1,H,L) und geriebenen Parmesan mit Salat Fruchtjoghurt (L)	Vom Buffet: Ungarische Gulaschsuppe mit Gemüse und Kartoffeln dazu Brot und ein Glas Bier
Dienstag	Backerbsensuppe (J) Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Röstkartoffeln und Zitrone dazu gemischter Salat Obst	Backerbsensuppe (J) Marillenstrudel (L,G1,H) mit Vanillesoße und Kompott Obst	Vom Buffet: Honigmelone mit italienischem Bauernschinken und Salami dazu Baguette
Mittwoch	Brühe mit Einlage (L,J) Putengeschnetzeltes mit Gemüse, Ananas und gebratenen Reis Fruchtquarkdessert (L)	Brühe mit Einlage (L,J) Butterkartoffeln mit Schnittlauchquark (L) und Salat Tomatensoße Fruchtquarkdessert (L)	Vom Buffet: Geflügelsalat mit Champignons, Erbsen und Früchten dazu Hausbrot
Donnerstag	Lauchcremesuppe Fleischpflanzerl mit Pfeffersoße, Buttererbsen und Püree Schokopudding mit Vanillesoße (L)	Lauchcremesuppe Asianudeln (G1,H) mit Gemüse, Ei und Röstzwiebeln dazu Kokossoße Schokopudding mit Vanillesoße (L)	Vom Buffet: Gouda, Leberkäseaufschnitt, Frischkäse, dazu Gewürzgurke „garniert“
Freitag	Tomatensuppe (J) Gedünstetes Fischfilet mit Senfsoße (I,A,L) und Kräuterkartoffeln dazu herbstlicher Salat Obst	Tomatensuppe (J) Wiener Apfelstrudel (L,G1,H) gefüllt mit Apfel, Rosinen und Mandeln, dazu Vanillesoße und Kompott Obst	Vom Buffet: Obatzda (L), Edamer (L) Farmersalat dazu Tomatenecke
Samstag	Eierflockensuppe (G1,J,H) Frischer Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat Eis (L)	Eierflockensuppe (G1,J,H) Vegetarischer Kartoffeleintopf mit Gemüse und Vinschgauer Eis (L)	Vom Buffet: Schinkenwurst, Gelbwurst (5) und Schnittkäse (L)
Sonntag	Pfannkuchensuppe (G1,H,J) Pfefferspießbraten vom Schwein mit würziger Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel (L,G1) Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	Pfannkuchensuppe (G1,H,J) Kartoffelgnocchi (G1,L) mit Kirschtomaten und Gorgonzolasoße dazu Salat Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	Vom Buffet: Kalbsleberkäse (5), Salami (2,5) und Weinkäse (L) garniert mit Trauben

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	Hühnerrei
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