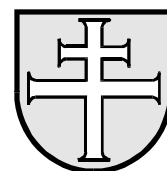


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr  
 Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr  
 Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung  
 - Landshut -



## Speiseplan vom 13.11.2023 – 19.11.2023

KW 46	Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag</b>	Gemüsesuppe (L) Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Früchtejoghurt (L)	Gemüsesuppe (L) Pfannengemüse mit Reis in Kokoscurrysoße (G) dazu Salat Früchtejoghurt (L)	Toast Hawaii (L,G1) mit Schinken, Ananas und Käse dazu Salat und ein Glas Bier
<b>Dienstag</b>	Bohnensuppe (J,G) Kohlroulade mit Püree und Zwiebelsauce dazu Rote Beete Salat Obst	Bohnensuppe (J) Zucchini im Backteig (L,G1,H) mit Kresse Dip Gemüsereis und Salat Obst	<b>Vom Buffet:</b> Wammerl, Schinkenwurst, Kümmelbierarom „garniert“
<b>Mittwoch</b>	Reissuppe (J) Schweine-Ragout in Paprikasoße mit Kroketten (L) und Salat Fruchtquarkcreme (L)	Reissuppe (J) Nudel-Gemüse Auflauf mit Kräutersoße (G1,H) und Salat, Fruchtquarkcreme (L)	<b>Vom Buffet:</b> Brotzeiteller mit Bauernbrot (G1) „garniert“
<b>Donnerstag</b>	Rinderkraftbrühe mit Einlage Putenfleischrolle mit Tomatenreis und Salat Mandarienenpudding (L)	Rinderkraftbrühe mit Einlage Rahmspinat (L,H) mit Rühreier und Püree Mandarienenpudding (L)	<b>Vom Buffet:</b> Verschiedene Salate vom Buffet Brezentangerl (G1) „garniert“
<b>Freitag</b>	Nudelsuppe (J,L) Gebratenes Fischfilet mit Butterkartoffeln und Frühlingsgemüse Obst	Nudelsuppe (J,L) Arme Ritter (L,G1,H) mit Vanillesoße und Kompott (L) Obst	<b>Vom Buffet:</b> Gemischter Käseteller mit Obstgarnitur
<b>Samstag</b>	Lauchcremesuppe Panierte Milzwurst (L,G1,H) mit Kartoffelsalat Eis (L,G1,H)	Lauchcremesuppe Tortellini mit Käsefüllung und Tomatensoße dazu Salat Eis (L,G1,H)	<b>Vom Buffet:</b> Schmelzkäsecke (L) Putenwurst (5) Gemüsesalat „garniert“
<b>Sonntag</b>	Brühe mit Grießnockerl (J) Kalbsbraten mit Spätzle (L,G1,H) und Salat Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	Brühe mit Grießnockerl (J) Sellerieschnitzel (L,G1,H,J) mit Salzkartoffeln und Schnittlauchsoße dazu Salat Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	<b>Vom Buffet:</b> Pfefferbeiser (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

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

**Bei Bedarf:**

Frühstück,  
Mittag- und Abendessen  
als handgerechte Speisen

**Änderungen vorbehalten!**

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		