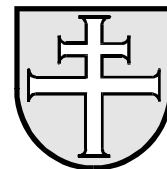


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr  
 Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr  
 Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung  
 - Landshut -



## Speiseplan vom 20.11.2023 – 26.11.2023

KW 47	Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag</b>	Münchener Weißwurstsuppe (G,J) Schweineroulade (G,5,2,J) mit Speck-Zwiebelsoße Apfelblaukraut und Püree Früchtebuttermilch (L)	Münchener Weißwurstsuppe (G,J) Vegetarisches Kartoffelgulasch mit frischem Gemüse Früchtebuttermilch (L)	<b>Vom Buffet</b> ein Paar Bratwürste (5,J) mit Sauerkraut, Senf und Brot dazu ein Glas Bier
<b>Dienstag</b>	Klare Gemüsebrühe mit Einlage (G,J) Geschnetzeltes von der Pute (H) mit Paprikastreifen, in Sahnesoße dazu Reis und Salat (G,H,L) Obst	Klare Gemüsebrühe mit Einlage (G,J) Kaiserschmarrn (G,F2,H,L) mit Mandeln und Rosinen dazu Kompott Obst	<b>Vom Buffet:</b> Verschiedener Wurstaufschnitt (2,5), Farmersalat „garniert“
<b>Mittwoch</b>	Kürbissuppe (L,J) Schnitzel in Eihülle (H,J, mit Tomatensoße und Gabelspaghetti dazu Salat Bayrische Creme (L)	Kürbissuppe (L,J) Polenta (G1,H,L) mit Gemüseragout und Salat Bayrische Creme (L)	<b>Vom Buffet:</b> Bayrischer Wurstsalat (2,5) mit Gurke und Zwiebeln dazu Laugensemmel
<b>Donnerstag</b>	Erbsensuppe (G,J,L) Rindersaftgulasch (G,H,J) mit Kroketten und Gemüse Fruchtquarkspeise (L)	Erbsensuppe(G,J,L) Gemüsebratling mit Kräuter Dip und Salat Fruchtquarkspeise (L)	<b>Vom Buffet:</b> Hühnernudelsuppentopf (H,J) mit Brot
<b>Freitag</b>	Karottensuppe (J) Gebratenes Fischfilet (A,G) in Senfsoße mit Buttergemüse und Kartoffeln Obst	Karottensuppe (J) Kirschmichel mit Vanillesoße und Kompott (G,H,L) Obst	<b>Vom Buffet:</b> Gemischte Käseauswahl (L) mit Graubrot und Trauben „garniert“
<b>Samstag</b>	Rote Beete-Suppe (G,H,J) Leberkäse gebraten (5,H,J) mit Spiegelei und Kartoffelsalat Eis (H,L)	Rote Beete-Suppe (G,H,J) Allgäuer Spätzlepfanne (G,J,L) mit Pilzragout in Sahne-Kräutersoße dazu Salat Eis (H,L)	<b>Vom Buffet:</b> Gelbwurst, Rotwurst (J,1,5,L) und Käsecke „garniert“
<b>Sonntag</b>	Grißnockerlsuppe (J,G,H) Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Bayrischem Krautsalat und Kartoffelknödel (8) Kaffee und Kuchen (G,H,L)	Grißnockerlsuppe (J,G,H) Gefüllte Zucchini mit Gemüse und Bergkäse überbacken dazu Reis und Soße (J,H,L) Kaffee und Kuchen (G,H,L)	<b>Vom Buffet:</b> Eierpastete, Leberstreichwurst (5) und Blauschimmelkäse (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
G	Gluten		

