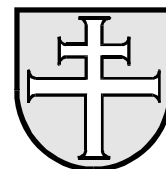


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr  
 Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr  
 Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung  
 - Landshut -



## Speiseplan vom 27.11.2023 – 03.12.2023

KW48	Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag</b>	Blumenkohlsuppe (J) Schinkennudeln (5,G) mit Tomatensoße und gemischtem Salat Fruchtjoghurt (L)	Blumenkohlsuppe (J) Rösti mit Pilzragout und Käse (L) überbacken mit Salat Fruchtjoghurt (L)	<b>Vom Buffet</b> Camembert Gebacken (L,H) mit kleinen Salat und Baguette (G) dazu ein Glas Bier
<b>Dienstag</b>	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	<b>Vom Buffet:</b> Zungenberliner (5), Biarom (L), feine Mettwurst (5)
<b>Mittwoch</b>	Backerbsensuppe (G1,J) Cordon bleu (5,G,H) mit Bratkartoffeln und Salat Karamellpudding (F,L)	Backerbsensuppe (G1,) Spaghetti mit rotem Pesto (G1) und Gemüsewürfel, dazu Salat Karamellpudding (F,L)	<b>Vom Buffet:</b> Wurstaufschnitt (5) mit Emmentaler (L) „garniert“
<b>Donnerstag</b>	Spinatcremesuppe(J) Hackbraten (5,L,H,G) in Rahmsoße mit Zuckererbsen und Püree Fruchtquarkdessert (L)	Spinatcremesuppe(J) Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Kräutersoße Salat Fruchtquarkdessert (L)	<b>Vom Buffet:</b> Deftige Kartoffelsuppe mit Einlage (5,L,J) und Zwiebelschuberl
<b>Freitag</b>	Tomatencremesuppe (J) Fischstäbchen (A,H,G,J) mit Remoulade und Kartoffelsalat Obst	Tomatencremesuppe (J) Grießaufzug (G1,H,L) mit Vanillesoße und Kompott Obst	<b>Vom Buffet:</b> Schnittlauchfrischkäse (L), Schnittkäse und Fischsalat (A,1,6,2)
<b>Samstag</b>	Selleriecremesuppe (J) Lüngerl Sauer (5,1,G) mit Semmelknödel Eis (H,L)	Selleriecremesuppe (J) Gefüllte Paprikaschote (G,H,J) mit Gemüse und Reis dazu Basilikumsoße und Salat Eis (H,L)	<b>Vom Buffet:</b> Eierpastete (5,L), Cabanossi, und Käseecke
<b>Sonntag</b> 1.Advent	Bratspätzlesuppe (G1,H,L) Rehulasch aus dem Stiftungsforst mit Spätzle (G1,H,L) und Blaukraut Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Bratspätzlesuppe (G1,H,L) Gebackene Champignons (G,H,J) mit Kräutersoße und Baguette dazu Salat Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	<b>Vom Buffet:</b> 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 Speisen<sup>2</sup>

**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
F1	Nüsse	G	Gluten
F1	Walnüsse	G1	Weizen
F2	Mandeln	G2	Hafer
F3	Haselnüsse	G3	Gerste