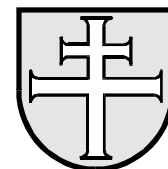


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr

Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr

Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung  
- Landshut -



## Speiseplan vom 04.03.2024 – 10.03.2024

10 KW	Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag</b>	Backerbsensuppe (G1,J) Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln (G1,H) dazu Endiviensalat Schoko-Mousse Becher (G1,H,L)	Backerbsensuppe (G1,J) Käsespätzle (G1,H,L) mit geriebenem Bergkäse und Röstzwiebeln dazu Salat Schoko-Mousse Becher (G1,H,L)	<b>Vom Buffet:</b> Wollwurst mit Bratensoße und Kartoffelpüree dazu ein Glas Bier
<b>Dienstag</b>	Maultaschensuppe (J,L) Schmorsteak in Senfsoße, Bohngemüse und Kroketten (L) Obst	Maultaschensuppe (J,L) Germknödel mit Vanillesoße und Kompott Obst	<b>Vom Buffet:</b> Bayrischer Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln dazu Bauernbrot
<b>Mittwoch</b>	Graupensuppe (J) Hackbraten mit grünem Pfeffer in Rahmsoße und Karottengemüse dazu Kartoffelpüree Fruchtquarkspeise (L)	Graupensuppe (J) Gefüllte Zucchini mit Gemüseragout und Mozzarella überbacken dazu Tomatensoße und Kartoffelstampf Fruchtquarkspeise (L)	<b>Vom Buffet:</b> Gelbwurst, Schinkenwurst, Blauschimmelkäse „garniert“
<b>Donnerstag</b>	Broccoliecesuppe (G1,J) Putengeschnetzeltes in Kräutersoße mit Bandnudeln und Gemüse Nusspudding (L)	Broccoliecesuppe (G1,J) Kichererbsen-Bällchen (G1,H) mit würzigem Kräuterdip und frittierten Kartoffelwürfel dazu Salat Nusspudding (L)	<b>Vom Buffet:</b> Gekochter Schinken (5), Tilsiter, weißer Presssack dazu Farmersalat
<b>Freitag</b>	Italienische Gemüsesuppe (G1,H,J) „Schlemmerfisch“ vom Seelachs mit Bröselkruste und flüssiger Kräuterbutter, dazu Naturreis und Salat Obst	Italienische Gemüsesuppe (G1,H,J) Kartoffelpuffer mit Zimt/Zucker und Apfelmus Obst	<b>Vom Buffet:</b> Emmentaler mit Paprikafrischkäse und geräuchertem Fisch
<b>Samstag</b>	Nudelsuppe (J,L) Pikantes Reisfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Erbsen und Schweineragout dazu Schaschliksoße Eis (H,L)	Nudelsuppe (J,L) Rahmschwammerl mit Semmelknödel und gemischter Salat Eis (H,L)	<b>Vom Buffet:</b> Streichwurst, Haussalami, Leberkäseaufschnitt „garniert“
<b>Sonntag</b>	Pfannkuchensuppe (H,J) Wiener Tafelspitz vom Rind mit Schnittlauchsoße, Gemüse und Rahmkartoffeln (H,L,G1) Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Pfannkuchensuppe (H,J) Gemüselasagne mit Tomatensoße dazu gemischter Salat Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	<b>Vom Buffet:</b> Pastete (5), Salami (5) 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  
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
F	Nüsse	G	Gluten
F1	Walnüsse	G1	Weizen
F2	Mandeln	G2	Hafer
F3	Haselnüsse	G3	Gerste
		G4	Roggen