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

Hl. Geistspitalstiftung
- Landshut -

Speiseplan vom 08.04.2024 – 14.04.2024

KW 15	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Karottencremesuppe (L,J) Pikante Hackfleischröllchen mit Tomaten-Paprikadip und Gemüsereis dazu gemischter Salat (L) Fruchtjoghurt (L)	Karottencremesuppe (L,J) Spiralnudeln (G1,H,L) mit Tomatensoße und frischem Basilikum dazu geriebenen Parmesan und Salat Fruchtjoghurt (L)	**Vom Buffet:** Warmen Leberkäse mit Kartoffelsalat (5) und ein Glas Bier
Dienstag	Nudelsuppe (G,J) Bauernschnitzel vom Schwein mit Zwiebelsoße (G,H) und Röstkartoffeln dazu Salat Obst	Nudelsuppe (G,J) Marillenknödel (G,H,L) mit Vanillesoße und Kompott Obst	**Vom Buffet:** Schinkenwurst, Paprikawurst (5) und Rauchkäse (L) „garniert“
Mittwoch	Brühe mit Einlage (J) Putensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Grilltomate und Kartoffelplätzchen dazu Salat (L,H) Fruchtquarkdessert (L)	Brühe mit Einlage (J) Frischer Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Räuchertofu Fruchtquarkdessert (L)	**Vom Buffet:** Schweizer Wurstsalat mit Käse, Gewürzgurken und Zwiebeln (5,L) dazu Hausbrot
Donnerstag	Lauchcremesuppe (L,J) Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut und Püree Bananenpudding mit Schokomousse (L)	Lauchcremesuppe (L,J) Champignons Gebacken (G,H,L) mit Remoulade und Baguette dazu Salat Bananenpudding mit Schokomousse (L)	**Vom Buffet:** Gouda, Wurstaufschnitt (5), Frischkäse (L), dazu eingelegtes Essiggemüse
Freitag	Spargelsuppe (J) Bandnudeln (A,L,G) mit Lachs-Zitronensoße dazu Gemüsestreifen und Salat Obst	Spargelsuppe (J) Wiener Apfelstrudel (G,H,L,F) gefüllt mit Rosinen und Mandeln dazu Vanillesoße (L) und Kompott Obst	**Vom Buffet:** Geleehering (A) mit Hüttenkäse (L) “garniert”
Samstag	Eierflockensuppe (J,H) Tiroler Gröstl (H,L) mit Spiegelei und Salat Eis (L)	Eierflockensuppe (J,H) Blumenkohl in Kräutersoße mit Bergkäse gratiniert (G,H,L) dazu Butterkartoffeln und Salat Eis (L)	**Vom Buffet:** Pikanter Nudelsalat mit Gemüse und Schinkenstreifen (5,L) „garniert“
Sonntag	Pfannkuchensuppe (G1,H,J) Knusprig gebratenes Wammerl mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	Pfannkuchensuppe (G1,H,J) Gebackener Schafskäse mit Gurkendip (L) und Tomatenreis und Salat Kaffee und Kuchen (L,G1,H)	**Vom Buffet:** Geräuchertes (5), Salami (2,5) und Weinkäse (L) 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	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