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

Hl. Geistspitalstiftung
- Landshut -

Speiseplan vom 18.03.2024 – 24.03.2024

KW12	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Spargelsuppe (G,J,L) Currywurst mit frittierten Kartoffelspalten (G1) und Salat Fruchtjoghurt (L)	Spargelsuppe (G,,J,L) Spinatgnocchi mit Pesto und Käsesoße (G,H,L) dazu Salat Fruchtjoghurt (L)	**Vom Buffet** Hühnersuppentopf mit Gemüse und Reis, dazu Schuberl und ein Glas Bier
Dienstag	Gemüsekraftbrühe mit Brandteigbeutel (G,J,H) Gebratene Hühnerkeule auf pikantem Grillgemüse und Kartoffelplätzchen (G1,H,L) Obst	Gemüsekraftbouillon mit Brandteigbeutel (G,J,H) „Krautfleckerl“ (G1,H,L) Nudeln mit Bayrisch Kraut und würziger Soße dazu Salat Obst	**Vom Buffet:** Roher Schinken, Geräucherte Putenbrust (5) und Schnittkäse (L)
Mittwoch	Eierflockensuppe (G,H,J) Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, Tomatensoße und Kartoffelpüree Zitronenpudding (L)	Eierflockensuppe (G,H,J) Sellerieschnitzel mit Kräuterrahmkartoffeln und Salat Zitronenpudding (L)	**Frühlingsfest:** „Hütten Cordon bleu“ mit Speck, Lauch und Hüttenkäsen gefüllt, dazu Kartoffelsalat und Bratensoße
Donnerstag	Sternchensuppe (G,H,J) Schweineschnitzel „Hawaii“ mit Schinken, Käse und Ananas überbacken dazu Currysoße und Gemüsereis (G,H) Fruchtquark (L)	Sternchensuppe (G,H,J) Spinatbandnudeln mit mediterranem Grillgemüse und geriebenen Parmesan, dazu Tomaten-Basilikumsalat Fruchtquark (L)	**Vom Buffet:** Paprikafrischkäse, Bierschinken, Roher Schinken, dazu Brezenstangerl
Freitag	Tomatensuppe (J) Buntbarschfilet “Wiener Art“ mit Bröselhülle, Zitrone und Remoulade dazu Kartoffel-Gurkensalat (A,G1,H) Obst	Tomatensuppe (J) Kaiserschmarrn (G1,H,L,F) mit Rosinen, karamellisierten Mandeln und Apfelmus Obst	**Vom Buffet:** Käse-Gemüsesalat mit Kräutersauerrahm und Brezenkräcker (A)
Samstag	Spinatsuppe (G,H,J,L) Mexikanischer Hackfleischtopf mit Gemüse und Nudeln dazu Baguette (G1) und Salat Eis (L)	Spinatsuppe (G,H,J,L) Gemüsepizza (G1,H,L) mit Mozzarella überbacken dazu Salat Eis (L)	**Vom Buffet:** Ansbacher (5), Schnittlauchfrischkäse (L) und Gewürzgurke
Sonntag	Leberspätzlesuppe (G1,H,J) Schweinekrustenbraten (G1,H,L) mit Biersoße, Kartoffelknödel und bayrischem Speck-Krautsalat Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Leberspätzlesuppe (G,H,J) Kartoffelauflauf mit Waldpilzen und Käsebechamel, dazu gemischter Salat Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	**Vom Buffet:** Kochsalami, Aufschnitt (5) mit Leerdammer Käse (L) und Tomatenecke „garniert“

Alternativ: **tägl. Mehlspeisen, Suppen und Breikost**

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	6 = mit Süßmittel
2 = mit Konservierungsstoffen	7 = mit Phenylalanin
3 = mit Antioxidationsmitteln	8 = geschwefelt
4 = mit Geschmacksverstärker	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