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

Hl. Geistspitalstiftung
- Landshut -

Speiseplan vom 25.03.2024 – 31.03.2024

KW 13	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Münchner Weißwurstsuppe (G,J) Schweineroulade (G,5,2,J) mit Speck-Zwiebelsoße und Apfelblaukraut dazu Püree Früchtebuttermilch (L)	Münchner Weißwurstsuppen (G,J) Vegetarisches Kartoffelgulasch mit frischem Gemüse Früchtebuttermilch (L)	**Vom Buffet** ein Paar Bratwürste (5,J) mit Sauerkraut Senf und Brot dazu ein Glas Bier
Dienstag	Klare Gemüsebrühe mit Einlage (G,J) Geschnetzeltes von der Pute (G,H,L) mit Paprikastreifen in Sahnesoße dazu Reis und Salat Obst	Klare Gemüsebrühe mit Einlage (G,J) Kaiserschmarrn (G,F2,H,L) mit Mandeln und Rosinen dazu Kompott Obst	**Vom Buffet:** Verschiedener Wurstaufschnitt (2,5) Farmersalat „garniert“
Mittwoch	Kürbissuppe (L,J) Schnitzel in Eihülle (H,J) mit Tomatensoße (G,H,L) und Gabelspaghetti dazu Salat Bayrische Creme (L)	Kürbissuppe (L,J) Polenta (G1,H,L) mit Gemüseragout und Salat Bayrische Creme (L)	**Vom Buffet:** Bayrischer Wurstsalat (2,5) mit Gurke und Zwiebeln, dazu Laugensemmel
Donnerstag	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)	**Vom Buffet:** Hühnernudel- Suppentopf (H,J) mit Brot
Freitag	Karottensuppe (J) Gebratenes Fischfilet (A,G,L) in Senfsoße, mit Buttergemüse und Kartoffeln Obst	Karottensuppe (J) Kirschmichel mit Vanillesoße und Kompott (G,H,L) Obst	**Vom Buffet:** Gemischte Käseauswahl (L) mit Graubrot und Trauben „garniert“
Samstag	Rote Beetesuppe (G,H,J) Leberkäse gebraten (5,H,J) mit Spiegelei und Kartoffelsalat Eis (H,L)	Rote Beetesuppe (G,H,J) Allgäuer Spätzlepfanne (G,J,L) mit Pilzragout in Sahne-Kräutersoße dazu Salat Eis (H,L)	**Vom Buffet:** Gelbwurst, Rotwurst (J,1,5,L) und Käseecke „garniert“
Sonntag	Grießnockerlsuppe (J,G,H) Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Bayrischem Krautsalat und Kartoffelknödel (8) Kaffee und Kuchen (G,H,L)	Grießnockerlsuppe Gefüllte Zucchini mit Gemüse und Bergkäse überbacken dazu Reis und Soße (J,H,L) Kaffee und Kuchen (G,H,L)	**Vom Buffet:** 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	6 = mit Süßmittel
2 = mit Konservierungsstoffen	7 = mit Phenylalanin
3 = mit Antioxidationsmitteln	8 = geschwefelt
4 = mit Geschmacksverstärker	9 = gewachst
5 = mit Phosphat	

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		