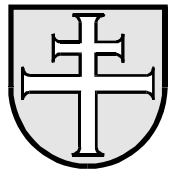


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr

Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr

Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung
- Landshut -



Speiseplan vom 06.05.2024 – 12.05.2024

02	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Bärlauchcremesuppe mit Gemüsestreifen (G1,J) Gefüllte Paprikaschote „Griechische Art“ (G1,H) mit Hackfleisch, Fetakäse, Oliven und Tomate dazu Tzatziki und pikantem Reis Schokomoussebecher (G1,H,L)	Bärlauchcremesuppe mit Gemüsestreifen (G1,J) Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Baguette (G1,H,L) und kleinem Salat Schokomoussebecher (G1,H,L)	Vom Buffet: Käsekrainer mit Kartoffelsalat und ein Glas Bier
Dienstag	Maultaschensuppe (J,L) Schmorsteak in Pfeffersoße, Bohnengemüse und Kroketten (L) Obst	Maultaschensuppe (J,L) Germknödel mit Vanillesoße und Kompott Obst	Vom Buffet: Bayrischer Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln dazu Bauernbrot
Mittwoch	Graupensuppe (J) Currywurst mit frittierten Kartoffeln und Salat Fruchtquarkspeise (L)	Graupensuppe (J) Krautfleckerl mit Nudeln und Spitzkohl dazu gemischter Salat Fruchtquarkspeise (L)	Vom Buffet: „Pizzaschnitte“ mit Schinken, Champignons, Paprika und Mozzarella
Donnerstag Christi Himmelfahrt	Broccolicremesuppe (G1,J) Putenrollbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel Kaffee & Kuchen (L)	Broccolicremesuppe (G1,J) Kartoffel-Spargelgratin mit Käsebechamel überbacken und kleinem Salat (G1,H) Kaffee & Kuchen (L)	Vom Buffet: Gekochter Schinken, Tilsiter, weißer Presssack, dazu saure Garnitur (5)
Freitag	Sauerampfersuppe (G1,H,J) Gebratenes Fischfilet in Sesampanade mit Limettenbutter, Brokkoli und Kartoffeln Obst	Sauerampfersuppe (G1,H,J) Kartoffelpuffer mit Zimt/Zucker und Apfelmus Obst	Vom Buffet: Emmentaler mit Paprikafrischkäse und geräuchertem Fisch
Samstag	Nudelsuppe (J,L) Spaghetti „Carbonara“ mit Speck, Zwiebeln, Sahne und Ei dazu Tomatensalat Eis (H,L)	Nudelsuppe (J,L) Großes Tellerrösti mit Blattspinat, Sauce Hollandaise und Tomatensalat Eis (H,L)	Vom Buffet: Streichwurst, Haussalami, Leberkäseaufschnitt
Sonntag Muttertag	Pfannkuchensuppe (H,J) Kalbsrahmagout in Weinbrandsoße, Zweierlei Karottengemüse und Butterspätzle (H,L,G1) Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Pfannkuchensuppe (H,J) Gemüselasagne mit Tomatensoße, dazu gemischter Salat Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Vom Buffet: Bayrische Brotzeit: Obatzda, Cabanossi und kalter Braten mit Radisalat

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 Süßmitteln |
| 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
F	Nüsse	G	Gluten
F1	Walnüsse	G1	Weizen
F2	Mandeln	G2	Hafer
F3	Haselnüsse	G3	Gerste
		G4	Roggen