

Frühstück: 08.00-09.30 Uhr

Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr

Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung  
- Landshut -



## Speiseplan vom 13.05.2024 – 19.05.2024

03	Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag</b>	Brotsuppe (G1,J) Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahmsoße, Erbsen-Karottengemüse und weiße Bandnudeln Früchtebuttermilch (L)	Brotsuppe (G1,J) Gebratene Schupfnudeln mit Grillgemüse in pikanter Soße (G1,J) Früchtebuttermilch (L)	<b>Vom Buffet:</b> Bratensülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln dazu ein Glas Bier
<b>Dienstag</b>	Kräutersuppe Fleischpflanzerl mit herzhafter Dunkelbiersoße, Bayrischkraut und Püree Obst	Kräutersuppe Scheiterhaufen mit Zimt/Zucker und Vanillesoße dazu Kompott Obst	<b>Vom Buffet:</b> Bierschinken, Edelpilzkäse, Geflügelaufschnitt mit Radieschen
<b>Mittwoch</b>	Brokkolisuppe Rinderragout „Stroganoff“ mit Roter Beete, Gewürzgurken in Senfsoße dazu Reismnudeln (G,H) Vanillequark (L)	Brokkolisuppe (J) Blätterteigpastetchen gefüllt mit Spargelragout und frischen Kräutern, dazu gemischter Salat Vanillequark (L)	<b>Vom Buffet:</b> Kalbfleischwurst, Mettwurst und Käseecke dazu Gewürzgurke
<b>Donnerstag</b>	Schwarzwurzelsuppe (G,J) „Hütten Cordon bleu“ gefüllt mit Speck, Lauch und körnigem Frischkäse, dazu frittierte Kartoffeln und Salat Schokopudding (F,L)	Schwarzwurzelsuppe (G,J) Gemüsestrudel mit Bärlauchsoße und Püree Schokopudding (F,L)	<b>Vom Buffet:</b> Pikanter Nudelsalat mit Schinken, Gemüse und Salami, dazu Baguette
<b>Freitag</b>	Pfannkuchensuppe (G,H,) Fischroulade in Curry-Kokossoße mit Lauchgemüse und Basmatireis Obst	Pfannkuchensuppe Gekochte Eier in grüner Soße (L) mit gemischtem Salat Obst	<b>Vom Buffet:</b> Hering in Tomatensoße und Baguette Alternative: Gemischter Käseteller
<b>Samstag</b>	Kartoffelsuppe (H,L,G) Erbseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln dazu Würstl und Salat Eis (L)	Kartoffelsuppe (H,L,G) Spätzlepfanne (G,H,L) mit Waldpilzen und geriebenen Bergkäse dazu Salat Eis (L)	<b>Vom Buffet:</b> Gemischter Aufschnitt mit „Mixed pickles“ (Essiggemüse) und Harzer Käse
<b>Sonntag</b> Pfingstsonntag	Markklößchensuppe (J,L) Zwiebel-Senfbraten mit Biersoße, Wirsinggemüse in Rahm und Semmelknödel Kaffee und Kuchen (G,H,L)	Markklößchensuppe (J,L) Vegetarische Tortellini mit Gemüsestreifen in Tomatensoße Kaffee und Kuchen (G,H,L)	<b>Vom Buffet:</b> Schinkenaufschnitt (2,5) und Bergkäse (L) „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  
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	Hühnerlei
B	Sulfit	I	Senf
C	Lupinen	J	Sellerie
D	Sesam	K	Krebse/Schalentiere
E	Erdnüsse	L	Laktose/Milch
F	Nüsse	M	Soja
G	Gluten		

