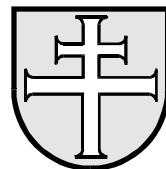


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr

Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr

Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung  
- Landshut -



## Speiseplan vom 22.04.2024 – 28.04.2024

KW 47	Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag</b>	Kartoffelsuppe mit Majoran (G,J) Schweineroulade (G,5,2,J) mit Specksoße, Apfelblaukraut und Püree Buttermilchdessert	Kartoffelsuppe mit Majoran (G,J) Butterkartoffeln (G,H,L) mit Sauerrahmsoße und gegrilltem Gemüse Buttermilchdessert	<b>Vom Buffet</b> Wiener Würstl mit Kartoffelsalat und Brot dazu ein Glas Bier
<b>Dienstag</b>	Klare Gemüsebrühe mit Einlage (G,J) Geschnetzeltes von der Pute (H) mit Paprikastreifen in Sahnesoße (G,H,L) dazu Reis und Salat Obst	Klare Gemüsebrühe mit Einlage (G,J) Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Kompott (G,F2,H,L) Obst	<b>Vom Buffet:</b> Verschiedener Wurstaufschnitt (2,5) Farmersalat „garniert“
<b>Mittwoch</b>	Kürbissuppe (L,J) Schinkennudeln mit Tomatensoße dazu Salat Kirschgrütze mit Vanillesoße (L)	Kürbissuppe (L,J) Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat Kirschgrütze mit Vanillesoße (L)	<b>Vom Buffet:</b> Bayrischer Wurstsalat (2,5) mit Gurke und Zwiebeln, dazu Laugensemmel
<b>Donnerstag</b>	Erbsensuppe (G,J,L) Spargel mit Holländischer Soße, Kartoffeln und kleinem Schweineschnitzel Mandarinenquark (L)	Erbsensuppe (G,J,L) Gemüsebratling mit Kräuter Dip und Salat Mandarinenquark (L)	<b>Vom Buffet:</b> Hühnerrudelsuppentopf mit Gemüse und Gabelspaghetti (H,J) mit Brot
<b>Freitag</b>	Karottensuppe (J) Fischrikadelle mit Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat (A,G) Obst	Karottensuppe (J) Gefüllte Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße und Kompott (G,H,L) Obst	<b>Vom Buffet:</b> Gemischte Käseauswahl mit Graubrot und Trauben (L) „garniert“
<b>Samstag</b>	Rote Beetesuppe (G,H,J) Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Würstl Eis (H,L)	Rote Beetesuppe (G,H,J) Spaghetti mit Tomatensoße und Bärlauchpesto dazu Salat Eis (H,L)	<b>Vom Buffet:</b> Gelbwurst, Rotwurst (J,1,5,L) und Käsecke „garniert“
<b>Sonntag</b>	Grießnockerlsuppe (J,G,H,L) Ochsenbackerl in Rotweinsauce (8) mit Kohlrabigemüse und Semmelknödel Kaffee und Kuchen (G,H,L)	Grießnockerlsuppe (J,G,H,L) Pikantes Kartoffel- Paprikagulasch mit Zwiebeln und Baguette Kaffee und Kuchen (G,H,L)	<b>Vom Buffet:</b> Champignonpastete, 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  
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
G	Gluten		