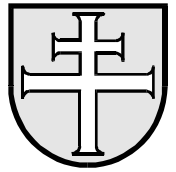


Frühstück: 08.00-09.30 Uhr
 Mittagessen: 12.00-13.30 Uhr
 Abendessen: 17.00-18.30 Uhr

Hl. Geistspitalstiftung
 - Landshut -



Speiseplan vom 29.04.2024 – 05.05.2024

01	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag	Pfannkuchensuppe (J) Schweineschnitzel“ Zigeuner Art“ mit Paprikasoße und Butterspätzle dazu Salat Kaffee und Kuchen (L)	Pfannkuchensuppe (J) Bärlauch-Semmelknödel mit Käsesoße und Salat Kaffee und Kuchen (L)	Vom Buffet: Hausgemachte Rinderbrühe mit Gemüsewürfel und Leberknödel dazu Hausbrot und ein Glas Bier
Dienstag	Champignonsuppe (J) Spaghettini mit Hackfleischsoße und geriebenen Parmesan dazu Tomaten Basilikumsalat Obst	Champignonsuppe (J) Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse (L) und italienischem Grillgemüse Obst	Vom Buffet: Zungenberliner (5) Biarom (L) feine Mettwurst (5)
Mittwoch 1 Maifeiertag	Backerbsensuppe (G1,J) Geschmorte Hähnchenbrust mit Spargelspitzen in Bärlauchsoße und Kartoffeln Kaffee und Kuchen (F,L)	Backerbsensuppe (G1, Kräuterrührei mit weißem Spargel und Kartoffeln Kaffee und Kuchen (F,L)	Vom Buffet: Verschiedener Wurstaufschnitte (5) und Emmentaler (L) „garniert“
Donnerstag	Spinatcremesuppe (J) Pfefferrahmgeschnetzeltes mit Butternudeln und gemischtem Salat in Senfdressing Fruchtquarkdessert (L)	Spinatcremesuppe (J) Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat Fruchtquarkdessert (L)	Vom Buffet: Gemischter Käseteller mit Tomate, Gewürzgurke und Laugengebäck
Freitag	Tomatencremesuppe (J) Paniertes Buntbarschfilet in Kräuterpanade mit Zitronendip und Kartoffelsalat Obst	Tomatencremesuppe Arme Ritter mit Zimt/Zucker und Kirschragout Obst	Maifest: Schweinesteak vom Grill mit Barbequesoße und Grillwürstl mit Senf, dazu Kartoffelsalat und Bier vom Faß
Samstag	Klare Selleriesuppe (J) Überbackene Maultaschen mit Bergkäse in Tomatensoße und Salat der Saison Eis (H,L)	Klare Selleriesuppe (J) Kartoffel-Blumenkohlaufauf in Käsesoße mit Salat Eis (H,L)	Vom Buffet: Eierpastete (5,L), Cabanossi, und Käseecke
Sonntag	Bratspätzlesuppe (G1,H,L) Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Wirsinggemüse und Würfelfkartoffel Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Bratspätzlesuppe (G1,H,L) Makkaroni in Tomatensoße mit Parmesankäse und grünem Salat Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Vom Buffet: Putenwurst, gekochter Schinken (5), und Rauchkäse (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 Speisen²

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