Hl. Geistspitalstiftung
- Landshut -

Speiseplan vom 16.11.2026 – 22.11.2026

05	Menü I	Menü II
Montag	Milde Tomatencremesuppe mit Kräuter (G,J,L) Zartes Puten Frikassee mit Erbsen, Karotten & Reis (G,J,L) Tagesdessert (L)	Milde Tomatencremesuppe mit Kräuter (G,J,L) Spinat-Risotto und Gouda (G1,H,L) Tagesdessert (L)
Dienstag	Cremige Karotten-Ingwer-Suppe (G,J,L) Hackbällchen in milder Kräutersoße mit Gemüse und Kartoffelpüree (H,L) Obst	Cremige Karotten-Ingwer-Suppe (G,J,L) Topfenknödel mit Nuss-Nougatfüllung, Vanillesoße (G1,F,F2,H,L) Obst
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe (L,J) Gebratene Hähnchenbrust mit Spätzle und Brokkoli (G1,H,L) Mandarinenquark (L)	Blumenkohlcremesuppe (L,J) Gemüseomelette mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise (G1,H,L) Mandarinenquark (L)
Donnerstag	Klare Gemüsebrühe mit Nudeln und Gemüsestreifen (G,J,L) Schweinenacken „Bierbrauer Art“ mit Röstkartoffeln und Zwiebel-Specksauce (G1,J,5) Puddingdessert (L)	Klare Gemüsebrühe mit Nudeln und Gemüsestreifen (G,J,L) Nudel in Tomaten-Basilikumsauce mit Parmesan (H,L,G1) Puddingdessert (L)
Freitag	Kräutersuppe mit Croutons (J,G1) Gedünstetes Fischfilet in feiner Senfsauce mit Petersilienkartoffeln (A,G,I) Kompott	Kräutersuppe mit Croutons (J,G1) Kartoffel-Quarkpuffer mit Apfelmus (G1,H,L) Kompott
Samstag	Feiner Karotten-Apfelsalat mit Joghurtdressing (L) Herzhafter Hühnertopf mit Suppengemüse, Kartoffelwürfel und Petersilie (G1,H,5) Eis (H,L)	Feiner Karotten-Apfelsalat mit Joghurtdressing (L) Salzkartoffeln mit Kräuterquark (G1,L) Eis (H.L)
Sonntag	Grießnockerlsuppe (J,G1,H) Schweinefilet gebraten in Rahmsauce mit Butterkarotten und Bandnudeln (G1,H,L) Kaffee und Kuchen (G,H,L)	Grießnockerlsuppe (J,G1,H) Schupfnudel-Auflauf mit buntem Gemüse (G1,H,1,L) Kaffee und Kuchen (G,H,L)