

Seniorenzentrum Waldkraiburg Menüplan vom 05.05.2025 bis 11.05.2025(KW 19)

Tag	Mittagsmenü Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
Montag, 05.05.2025	Backerbsensuppe A,A1,C,F,G,I,J	Kasseler mit Sauerkraut *,1,2,16 Kartoffelbrei 2,G,L Bratensoße I	Eier in Senfsoße A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,G,H,H1,H2, H3,H7,I,J Kräuterkartoffeln	Kuchen A,A1,C,E,F,G,H,I,J,K,M	Teewurst 1,2,3,G1,G,I,J Edamer G Dillgurke 5,J	Blumenkohl- cremesuppe G,I
Dienstag, 06.05.2025	Lauchsuppe A,C,F,G,I,J	Kartoffelhackauflauf mit Käse überbacken G,I Beilagensalat I	Zwiebackauflauf mit Birnen 2,A,A1,A5,C,F,G Vanillesoße G	Obstshake 2,G	Warmes Abendessen Kartoffelsuppe I Wiener 1,2,16	Warmes Abendessen Hirsebrei mit Zimtucker
Mittwoch, 07.05.2025	Gemüsesuppe mit Gemüsewürfel A,C,F,G,I,J	Hähnchenbrust in Spinat-Knoblauch-Soße G Nudeln A,A1	Spinatlasagne mit Hirtenkäse A,A1,G1,C,G,I	Panna-Cotta mit Fruchtspiegel G1,G	Fleischwurst Kräuterfrischkäse Salztangerl A,A1,A5,K	Tomatensuppe I Babymozzarella
Donnerstag, 08.05.2025	Brokkolicremesuppe G	1 paar Weißwürste 16 Senf J Breze A,A1,C,F,G,J,K,M Kartoffelsalat A,C,F,G,I,J,L	Süßer Quarknudelauf mit Aprikosen A,A1,C,G Kompott	Grießpudding 19,A,A1,G1,G	Schwarzgeräuchertes 1,2,16 Meerrettich Gemüseaufstrich 2,C,G,I,J,L Radler	Nusspudding G
Freitag, 09.05.2025	Nudelsuppe A,A1,C,F,G,I,J	Seelachs im Backteig A,A1,D,G,J Gurkensalat 2,G,L Remoulade C,F,J Kartoffeln	gefüllte Zucchini 12,A,A1,G1,C,G Kartoffelbrei 2,G,L Tomaten-Paprikasoße G,I	Fruchtjoghurt 19,G1,G	Warmes Abendessen gebratene Grießschnitten A,A1 Kirschsoße	Warmes Abendessen Sellerie Kartoffelpüree 2,G,I,L
Samstag, 10.05.2025	Leberknödelsuppe A,A1,C,F,G,I,J	Ofenleberkäse 1,2,16 Kartoffelsalat A,C,F,G,I,J,L Laugenstange A,A1,C,F,G,J,K,M Senf J	Gebratene Champignonknödel A,C,F,G,J,K,M Gemüseragout A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,G,H,H1,H2, H3,H7,I	Obstkuchen A,C,E,F,G,H,M	Obazda A,G Kirschtomaten Waldorfsalat 1,6a,C,G,H,H2,I,J	Zimthaferbrei Aprikosenmus
Sonntag, 11.05.2025	Schwammerlsuppe I Muttertag Muttertagsfrühstücksb uffet für Seniorinnen	Spargel im Schinkemantel Bärlauchkartoffeln Hollandaise C,G,I	Spargel Bärlauchkartoffeln Hollandaise C,G,I	Sahneschnitte A,C,E,F,G,H,M	Gelbwurst 16 Emmentaler G Dillgurke 5,J	Erdbeerpudding 12,G

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Süßungsmittel n; (6a) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (*) unter Verwendung von Alkohol; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A6) Hafer und Hafererzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (E) Erdnüsse und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (H3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (H7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (K) Sesamsamen und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben; (M) Lupine und -erzeugnisse

Menü 3 wird entsprechend dem Tagesangebot als Fingerfood zusammengestellt.
Alle Speisen sind für Diabetiker geeignet.

kleine Änderungen behält sich die Küche vor
Die Küche wünscht einen guten Appetit!