

# Seniorenzentrum Waldkraiburg      Menüplan vom 07.04.2025 bis 13.04.2025(KW 15)



Bezirksverband  
Oberbayern e.V.

| Tag                               | Mittagsmenü Suppe   | Menü I  | Menü II   | Dessert   | Abendessen Menü I  | Abendessen Menü II  |
|-----------------------------------|---|---|---|---|--|---|
| <b>Montag,<br/>07.04.2025</b>     | <b>Hühnerbrühe mit<br/>Kräutern <sup>I</sup></b>          | <b>Bratwurst <sup>16</sup><br/>Sauerkraut<br/>Kartoffelbrei <sup>2,G,L</sup><br/>Bratensoße <sup>I</sup></b>                | <b>Topfenpfannkuchen<br/><sup>A,C,G,H</sup><br/>Kompott</b>   | <b>Kuchen <sup>A,A1,C,E,F,G,H,I,J,K,M</sup></b>   | <b>Eiersalat mit Gemüse<br/>und Käse <sup>C,G,L</sup></b>  | <b>Karotten Ingwersuppe<br/>mit Frischkäse <sup>A,C,F,G,I,J</sup></b>             |
| <b>Dienstag,<br/>08.04.2025</b>   | <b>Backerbsensuppe<br/><sup>A,A1,C,F,G,I,J</sup></b>      | <b>Hackbraten <sup>A,C,F,G,I,J,K,M</sup><br/>Gemüse <sup>I</sup><br/>Butterkartoffeln<br/>Bratensoße <sup>I</sup></b>       | <b>Gebackener<br/>Blumenkohl<br/>Butterkartoffeln<br/>Remoulade <sup>C,F,J</sup></b>                                      | <b>Obstshake <sup>2,G</sup></b>                   | <b>Warmes Abendessen<br/>1 paar Weißwürste <sup>16</sup><br/>Senf <sup>J</sup><br/>Breze <sup>A,A1,C,F,G,J,K,M</sup></b> | <b>Warmes Abendessen<br/>Eieromelette Zwiebeln<br/>Käse Tomate <sup>C,G</sup></b> |
| <b>Mittwoch,<br/>09.04.2025</b>   | <b>Spinatcremesuppe <sup>G,I</sup></b>                    | <b>Putengeschnitzeltes<br/>mit Paprika <sup>G</sup><br/>Erbsenreis <sup>G,I</sup></b>                                       | <b>Gemüsestrudel<br/><sup>A,A1,C,F,G,H,I,H2,I</sup><br/>Tomatensoße <sup>I</sup><br/>Beilagensalat <sup>I</sup></b>       | <b>Obstsalat</b>                                  | <b>Pizzaleberkäse <sup>1,2,16,19</sup><br/>saure Gurken <sup>5,J</sup><br/>Radler</b>                                    | <b>Kartoffelsuppe <sup>I</sup></b>  |
| <b>Donnerstag,<br/>10.04.2025</b> | <b>Rindssuppe mit<br/>Klößchen <sup>A,A1,G1,C,G</sup></b> | <b>Nudeln <sup>A,A1</sup><br/>Bolognese <sup>I</sup><br/>Parmesan <sup>1,C,G</sup><br/>Beilagensalat <sup>I</sup></b>       | <b>2 Kaspressknödel<br/><sup>A,C,F,G,J,K,M</sup><br/>Sauerkraut<br/>Soße <sup>A,A1,A5,C,F,G,I,J</sup></b>                 | <b>Waldbeerenjoghurt <sup>G</sup></b>             | <b>Wurstaufschnitt <sup>1,2,12,16</sup><br/>Emmentaler <sup>G</sup><br/>Gurke</b>  | <b>Sahnepudding <sup>G</sup></b>  |
| <b>Freitag,<br/>11.04.2025</b>    | <b>Karottencremesuppe<br/><sup>2,G1,G</sup></b>           | <b>Schlemmerfilet <sup>A,A1,D</sup><br/>Reis <sup>G</sup><br/>Tomatensoße <sup>I</sup><br/>Gurkensalat <sup>2,G,L</sup></b> | <b>Süßer Milchreisauflauf<br/><sup>C</sup><br/>Heiße Beeren <sup>A</sup></b>  | <b>Fruchtquark <sup>10,G</sup></b>                | <b>Warmes Abendessen<br/>Rühreier<br/>Rahmspinat</b>   | <b>Warmes Abendessen<br/>Zwiebackbrei<br/>Vanillesoße <sup>G</sup></b>            |
| <b>Samstag,<br/>12.04.2025</b>    | <b>Schwammerlsuppe <sup>I</sup></b>                       | <b>Pichelsteiner Eintopf<br/>mit Fleisch <sup>1,2,3,16,G1,G,I</sup><br/>Bauernbrot <sup>A,A1,A4,J</sup></b>                 | <b>Schupfnudelpfanne<br/><sup>A,A1,C,I</sup><br/>Gemüse <sup>I</sup><br/>Schmandsoße<br/><sup>A,A1,A5,C,F,G,I,J</sup></b> | <b>Obstkuchen <sup>A,C,E,F,G,H,M</sup></b>        | <b>Käseauswahl <sup>G</sup><br/>Trauben<br/>Salztangerl <sup>A,A1,A5,K</sup></b>   | <b>Grießbrei <sup>A,A1</sup></b>  |
| <b>Sonntag,<br/>13.04.2025</b>    | <b>Frittatensuppe<br/><sup>A,A1,C,F,G,I,J</sup></b>       | <b>Schweinebraten<br/>Kartoffelknödel<br/>Krautsalat mit Kümmel<br/><sup>2</sup><br/>Bratensoße <sup>I</sup></b>            | <b>Apfelküchle <sup>A,A1,C,G</sup><br/>Kompott</b>  | <b>Sahneschnitte<br/><sup>A,C,E,F,G,H,M</sup></b> | <b>Kaiserfleisch <sup>1,2</sup><br/>Kräuterfrischkäse</b>  | <b>Erdbeerpudding <sup>12,G</sup></b>   |

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Süßungsmittel n; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (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; (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!