

Seniorenzentrum Waldkraiburg Menüplan vom 08.06.2026 bis 14.06.2026(KW 24)



Bezirksverband
Oberbayern e.V.

Tag	Mittagsmenü Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
Montag, 08.06.2026	Markklößchensuppe A,A1,A2,C,G,I	Putenschinkennudeln 1,2,16,A,A1,C Soße A,A1,A5,C,F,G,I,J	Rohrnudeln A,A1,A4,C,F,G,H,H1 Vanillesoße ^G	Kuchen A,A1,C,E,F,G,H,I,J,K,M	Bayerischer Wurstsalat 1,2,16	Dinkelgrießbrei mit Vanille A,A1
Dienstag, 09.06.2026	Eierflockensuppe ^{C,I}	Hähnchenkeule geschmort ^I Buttergemüse ^I Kartoffelbrei A,C,G,I	Farfalle mit Austernpilzen Rahmsoße und Babyspinat (Sommergericht) A,A1,A5,C,F,G,I,J Sommergericht	Obstshake ^{2,G}	Warmes Abendessen gebackener Camembert mit Preiselbeeren Baguette A,A1,G1,C,F,G,J,M Radler	Warmes Abendessen Lauchsuppe A,C,F,G,I,J
Mittwoch, 10.06.2026		vegetarischer Linseneintopf ^I Kartoffeln Bauernbrot A,A1,A4,J	vegetarischer Linseneintopf ^I Kartoffeln Bauernbrot A,A1,A4,J	Erdbeerquark ^{10,G}	Weißer Leberkäse mit Senf ¹⁶ Mixed Pickles ^L	Käseauswahl ^G Mixed Pickles ^L
Donnerstag, 11.06.2026	Maultaschensuppe A,A1,A2,C,F,G,I	Schaschlikpfanne ^J Reis (Bio)	Pfannkuchen mit Nougatfüllung A,A1,G1,C,F,G,H,H2 Soße	warmer Himbeerpudding 12,A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,F,G,H,H1,H2,H3,H7	Tomatenaufstrich ^G selbstgebackenes Brot ^G	Kartoffel-Erbsen-Püree A,C,G,I
Freitag, 12.06.2026	Blumenkohl-cremesuppe ^I	Fisch Gemüse ^I Kartoffeln Cremige Lauchsoße A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,F,G,H,H1,H2,H3,H7,I,J	Spinatknödel A,C,F,G,J,K,M Cremige Lauchsoße A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,F,G,H,H1,H2,H3,H7,I,J Beilagensalat ^I	Erdbeeren mit Sahne	Eierwurst 1,2,12,16,C Käsecke ^G Trauben	Nudelsuppe A,A1,C,F,G,I,J
Samstag, 13.06.2026	Kräuter-pfannkuchensuppe A,A1,C,F,G,I,J	Pizza Margherita A,A1,G Beilagensalat ^I Sommergericht	Spätzlepfanne mit Pilzen und Erbsen A1,C Bergkäsesoße A,A1,A5,C,F,G,I,J	Obstkuchen A,C,E,F,G,H,M	Landkäse Paprikakäse Kirschtomaten	Müslibrei mit Fruchtmus A,A1,A4,A5,A6,E,F,G,H,J,K,M
Sonntag, 14.06.2026	Nudelsuppe A,A1,C,F,G,I,J	Hähnchenbrust Saltimbocca-Art Kaisergemüse Bratkartoffeln Sommergericht	Krautschupfnudeln mit Schmand A,A1,C,G Soße A,A1,A5,C,F,G,I,J Gurkensalat ^{2,G,L}	Torte A,A1,C,F,G,H,K,M	Brotzeitplatte 1,2,12,16,G,J	Vanillepudding ^G Schokostreusel
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (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; (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 10mg/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!