

Tag	Mittagsmenü Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
Montag, 15.06.2026	Kräutersuppe A,A1,A5,C,F,G,I,J	Graupeneintopf mit Gemüse (vegan) 1,2,16,A,A5,I,K,L	Nudeln A,A1 Brokkoli Sahne Soße mit Käse A,A1,A5,C,F,G,I,J	Kuchen A,A1,C,E,F,G,H,I,J,K,M	kroatischer Kartoffelsalat 2,A,A1,C,I,J Bauernbrot A,A1,A4,J	Kartoffel-Erbsensuppe A,C,G,I
Dienstag, 16.06.2026	Klare Suppe mit Brätklößchen 1,2,16,A1,F,I	Königsberger Klopse A,C,F,G,I,J,K,M Kapernsoße A,A1,A5,C,F,G,I,J Kartoffeln Beilagensalat I	Quarkstrudel 12,A,A1,C,G,K Erdbeer - Vanillesoße 12,A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,G,H,H1,H2,H3,H7	Obstshake 2,G	Warmes Abendessen Pellkartoffeln Kräuterquark G Radler	Warmes Abendessen Grießbrei A,A1
Mittwoch, 17.06.2026	Tomatensuppe I	Zwiebelkuchen 1,2,A,A1,C,E,F,G,H,H1,H2,I,L,M Remoulade C,F,J Beilagensalat I Sommergericht	Gebratene Maultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln A,A1,A2,C,F,G,I,J Schnittlauchsoße A,A1,A5,C,F,G,I,J	Obst	Brotzeitplatte 1,2,12,16,G,J	Kartoffelpüree mit Käse 2,G,I,L
Donnerstag, 18.06.2026	Brokkolicremesuppe	Schakschuka (versunkene Eier in Paprikasoße) C Couscous A,A1,C,F,G,I,J Sommergericht	Grießauflauf A,A1,C Kompott	Stracciatellajoghurt G	Tomate Mozzarella Salat mit Pesto A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,B,C,D,E,F,G,H,H1,H2,H3,H4,H5,H6,H7,H8,I,J,K,L,M,N	Himbeerpudding 12,A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,F,G,H,H1,H2,H3,H7
Freitag, 19.06.2026	Sommerfest im Seniorenzentrum Zwiebelsuppe I	Sommerfest im Seniorenzentrum Grüner Bohneneintopf vegetarisch A,C,F,G,I,J	Sommerfest im Seniorenzentrum Grüner Bohneneintopf vegetarisch A,C,F,G,I,J	Sommerfest im Seniorenzentrum	gemischter Leberkäsaufschnitt 1,2,16,19 Radieschen Senf J	Karamellpudding G
Samstag, 20.06.2026	Leberspätzlesuppe A,A1,C,F,G,I,J	Bohneneintopf vegetarisch 2,I Bauernbrot A,A1,A4,J	Ofengemüse Drillinge (kleine Ofenkartoffeln) Kräuterquark G	Obstkuchen A,C,E,F,G,H,M	Nudelsalat mit Käse A,A1,C,G,L und Schinken	Milchreis mit Marillenmus
Sonntag, 21.06.2026	Selleriecremesuppe A,C,F,G,I,J	Speckknödel A,C,F,G,J,K,M Rahmschwammerl I	Nudeln A,A1 Pestosahnesoße A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,B,C,D,E,F,G,H,H1,H2,H3,H4,H5,H6,H7,H8,I,J,K,L,M,N  Kirschtomaten Parmesan 1,C,G	Bienenstich A,A1,G1,C,G,H,H1	Wiener 1,2,16 Kartoffelsalat A,C,F,G,I,J,L Senf J	Kartoffelgulaschsuppe mit Sauerrahm G,I

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß

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; (B) Krebstiere und -erzeugnisse; (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; (H4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (H5) Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse; (H6) Paranüsse und Paranusserzeugnisse; (H7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (H8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse; (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; (N) Weichtiere 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!