

Seniorenzentrum Waldkraiburg Menüplan vom 13.07.2026 bis 19.07.2026(KW 29)



Bezirksverband
Oberbayern e.V.

Tag	Mittagsmenü Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
Montag, 13.07.2026	Kohlrabicremesuppe A,C,F,G,I,J	Currywurst 1,2,16 Currysoße 1,6a,J Wedges A,A1 Beilagensalat I	Nudeln A,A1 Tomatenzucchiniisoße I Parmesan 1,C,G	Amerikaner A,A1,C,G,H	Wurstaufschnitt 1,2,12,16 Tilsiter G Gurke	Grießnockerlsuppe A,C,F,G,I,J
Dienstag, 14.07.2026	Kürbiscremesuppe A,C,F,G,I,J	Gnocchi mit Gorgonzolasoße, getrockneten Tomaten und Rucola 2,12,A1,C,G,L	Apfelstrudel A,A1,C,G,H1,H2,I Vanillesoße G	Obstshake 2,G	Ofenleberkäse 1,2,16 Kartoffelsalat A,C,F,G,I,J,L Laugenstange A,A1,C,F,G,J,K,M Senf J	Warmes Abendessen Mandelpudding G
Mittwoch, 15.07.2026	Rindssuppe mit Klößchen A,A1,G1,C,G	Putenschnitzel A,A1,C Bratkartoffeln Bratensoße I Beilagensalat I	Geschmortes Paprikagemüse mit griechischen Käse (Haloumi) G Ebly (Zartweizen) A,A1	Kompott	Leberwurst Camembert Paprika	Schokomaisbrei A,K Birnenmus
Donnerstag, 16.07.2026	Knoblauch - Cremesuppe A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,G,I	selbstgemachte Cevapcici A,A1,C,F,G,I,J Gemüsereis Ajvar-Paprika-Soße Bratensoße I	Nudeln A,A1 Champignon - Gemüsesoße I	Vanillepudding G	Fleischsalat 1,2,6a,12,16,C,G,J	Brokkolipolenta mit Friskkäse A,K
Freitag, 17.07.2026	Nudelsuppe A,A1,C,F,G,I,J	Fischpflanzler A,A1,G1,D,G Peterlekartoffeln Beilagensalat I Remoulade C,F,J	Topfenpfannkuchen A,C,G,H Heiße Himbeeren A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,G,H,H1,H2, H3,H7	Fruchtjoghurt 19,G1,G	Brotzeitplatte 1,2,12,16,G,J	Kartoffelgemüsepuree 2,G,I,L Parmesan 1,C,G
Samstag, 18.07.2026	Gemüsesuppe mit Gemüsestreifen A,C,F,G,I,J	Chili sin Carne (Linsenbolognese mit Bohnen und Kartoffeln vegan) Baguette A,A1,G1,C,F,G,J,M	Gemüsekartoffelgratin 12,G Soße A,A1,A5,C,F,G,I,J Beilagensalat I Dressing I	Obstkuchen A,C,E,F,G,H,M	Paprikafriskkäse 1,2,F,G,I,J Butterkäse G Radler	Milchreis mit Zimtzucker
Sonntag, 19.07.2026	Paprikasuppe A,C,F,G,I,J	Grillhendl Kartoffel - Gurkensalat A,C,F,G,I,J,L Sommergericht	Rösti mit Käse überbacken 12,G Gemüse I Soße A,A1,A5,C,F,G,I,J	Bienenstich A,A1,G1,C,G,H,H1	kalter Braten mit Sahnemeerrettich 1,2,4,16,19,G1,G,I,J Silberzwiebeln 2,L	Schokopudding G

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6a) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (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; (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 Pistazierzeugnisse; (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!