

Seniorenzentrum Waldkraiburg Menüplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026(KW 36)

Tag	Mittagsmenü Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
Montag, 31.08.2026	Eierstichsuppe A,C,F,G,I,J	Spaghetti mit Speck-Kürbis-Carbonara-Soße 1,A,A1,C,G	Kartoffelpuffer Apfelmus ²	Kuchen A,A1,C,E,F,G,H,I,J,K,M	Glasnudelsalat 2,H,H4,I,K	Kohlrabisuppe A,C,F,G,I,J
Dienstag, 01.09.2026	Lauchsuppe A,C,F,G,I,J	Hackbällchen A,C,F,G,I,J,K,M Tomatensoße ¹ Gemüsereis	Rahmschwammerl ¹ Semmelknödel A,C,F,G,J,K,M Beilagensalat ¹	Obstshake 2,G	Warmes Abendessen Schinkentoast mit Tomate und Käse ^G	Warmes Abendessen Müslibrei mit Fruchtmus A,A1,A4,A5,A6,E,F,G,H,J,K,M
Mittwoch, 02.09.2026	Riebelsuppe A,A1,C,F,G,I,J	Nudeln mit Wirsing in Sahnesoße und Parmesan 1,A,A1,C,G,I	gebackener Camembert mit Preiselbeeren Wildpreiselbeeren Beilagensalat ¹	Eis	Wurstaufschnitt 1,2,12,16 Schmelzkäse ^G Gurke	Karotten-Kartoffelbrei mit Parmesan 1,A,C,G,I
Donnerstag, 03.09.2026	Gemüsecremesuppe A,C,F,G,I,J	Gemüsecurry mit Kokosreis 1,A,A1,E,F,H,N	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelstückchen 2,A1,C,G Apfelmus ²	Götterspeise Waldmeister 12,A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,G,H,H1, H2,H3,H7	Spundekäse ^{G,J} Radieschen Radler	Schokopudding ^G
Freitag, 04.09.2026	Brotsuppe mit Schnittlauch A,A1,A4,C,F,G,I,J	Fischfilet ^D Karotten Kartoffelbrei A,C,G,I Dillsauce A,A1,A5,C,F,G,I,J	gebratene Grießschnitten A,A1 Kirschsoße	Maracuja Joghurt ^G	Käseauswahl ^G Trauben Salztangerl A,A1,A5,K	Selleriepüree mit Lauch A,C,G,I
Samstag, 05.09.2026	Pastinaken- cremesuppe A,C,F,G,I,J	Grüner Erbseneintopf mit Speck, Kartoffeln, Brot A,A1,A4,I,J	Schwarzwurzelragout A,I Kroketten ^G	Obstkuchen A,C,E,F,G,H,M	Bauernbrot A,A1,A4,J Schnittlauch A,A1,A4,J Wurstaufschnitt 1,2,12,16	Grießbrei mit Erdbeermus A,A1
Sonntag, 06.09.2026	Nudelsuppe A,A1,C,F,G,I,J	Mini Haxn Sauerkraut Kartoffelknödel	Dampfnudel A,A1,A4,C,F,G,H,H1 Vanillesoße ^G	Sahneschnitte A,C,E,F,G,H,M	Hüttenkäse ^G Farmersalat 1,2,6a,C,G,I,J Schwarzgeräuchertes 1,2,16	Himbeerpudding 12,A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,F,G,H,H 1,H2,H3,H7

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6a) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (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; (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; (H7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (K) Sesamsamen und -erzeugnisse; (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!