

Seniorenzentrum Waldkraiburg Menüplan vom 07.09.2026 bis 13.09.2026(KW 37)



Bezirksverband
Oberbayern e.V.

Tag	Mittagsmenü Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
Montag, 07.09.2026	Kohlrabicremesuppe A,C,F,G,I,J	Gschwollene ¹⁶ Bratensoße ^I Kartoffel-Erbsen-Püree A,C,G,I	Nudeln ^{A,A1} Tomatenzucchini-Soße ^I Parmesan ^{1,C,G}	Kuchen ^{A,A1,C,E,F,G,H,I,J,K,M}	Wurstaufschnitt ^{1,2,12,16} Tilsiter ^G Gurke	Grießnockerlsuppe A,C,F,G,I,J
Dienstag, 08.09.2026	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, 09.09.2026	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, 10.09.2026	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 Frischkäse ^{A,K}
Freitag, 11.09.2026	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	Fruchtjoghurt ^{19,G1,G}	Brotzeitplatte ^{1,2,12,16,G,J}	Kartoffelgemüse- und Püree ^{2,G,I,L} Parmesan ^{1,C,G}
Samstag, 12.09.2026	Gemüsesuppe mit Gemüwestreifen ^{A,C,F,G,I,J}	Chili sin Carne (Linsensbolognese 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}	Paprikafrischkäse ^{1,2,F,G,I,J} Butterkäse ^G Radler	Milchreis mit Zimt- und Zucker
Sonntag, 13.09.2026	Paprikasuppe ^{A,C,F,G,I,J}	Rahmgeschneitzeltes vom Schwein ^J Nudeln ^{A,A1}	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	Salamiplatte ^{1,2,12,16} Maiskölbchen	Schokopudding ^G

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (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!