Seniorenzentrum Waldkraiburg Menüplan vom 09.11.2026 bis 15.11.2026(KW 46)

AWO Bezirksverband Oberbayern e.V.

Tag	Mittagsmenü Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
Montag, 09.11.2026	**Leberspätzlesuppe** A,A1,C,F,G,I,J	**Currywurst** 1,2,16 **Currysoße** 1,6a,J **Wedges** A,A1 **Beilagensalat** I	**Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse und Quark** A,A1,C,G,H,H2 **Soße**	**Kuchen** A,A1,C,E,F,G,H,I,J,K,M	**Schweizer Wurstsalat** 1,2,6a,12,16,G	**Gemüsecremesuppe** A,C,F,G,I,J **Semmel** A,C,F,G,J,K,M
Dienstag, 10.11.2026	**Frittatensuppe** A,A1,C,F,G,I,J	**Gulaschsuppe vom Rind** A,C,F,G,I,J	**Grießauflauf** A,A1,C **Mandarinenkompott**	**Mousse Stracciatella** A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,G,H,H1,H2, H3,H7	**Warmes Abendessen** **Käsespätzle mit Röstzwiebeln** 19,A,A1,C,G **Beilagensalat** I	**Warmes Abendessen** **Blumenkohlpüree** A,C,G,I
Mittwoch, 11.11.2026	**Erbsensuppe** A,C,F,G,I,J	**Gefüllte Paprika** A,C,F,G,J,K,M **Kartoffelbrei** A,C,G,I **Tomatensoße** I	**Paprika gefüllt mit Gemüse, Couscous, Frischkäse** A,A1,C,F,G,I,J **Kartoffelbrei** A,C,G,I **Tomatensoße** I	**Obst**	**Mettwurst** 1,2,12 **Kräuterfrischkäse** **saure Gurken** 5,J	**Milchreis mit Zimtzucker**
Donnerstag, 12.11.2026	**Karottensuppe** A,C,F,G,I,J	**Grüner Bohneneintopf vegetarisch** A,C,F,G,I,J **Kartoffeln**	**Quarktaler** A,A1,G1,C,G **Apfelmus** 2	**Waldfruchjoghurt**	**Leberwurst** **Käseecke** G **Pusztasalat** 5,I	**Karamellpudding** G
Freitag, 13.11.2026	**Maiscremesuppe** I	**Penne Putanesca (Oliven, Sardellen, Tomatensoße)** 15,A,A1,D,I	**Kirschmichel** A,C,F,G,J,K,M **Vanillesoße** G	**Zimtquark** **Kompott**	**Leberkäse** 1,2,16 **Obazda** A,G **Breze** A,A1,C,F,G,J,K,M **Radler**	**Brokkoli - Frischkäse - Püree** A,C,G,I
Samstag, 14.11.2026		**Kartoffelsuppe** A,C,F,G,I,J **Bauernbrot** A,A1,A4,J	**Gemüsepflanzerl** 12,A,A1,C,G **Remoulade** C,F,J **Kartoffeln**	**Obstkuchen** A,C,E,F,G,H,M	**Presssack** 3,I,J **Essig, Öl** L **Gurke**	**Zwiebackbrei mit Aprikosenmus**
Sonntag, 15.11.2026	**Nudelsuppe** A,A1,C,F,G,I,J	**Spanferkelrollbraten** **Bratensoße** I **Serviettenknödel** A,C,F,G,J,K,M **Krautsalat mit Kümmel** 2	**Gemüselasagne** A,A1,G1,C,G,I **Beilagensalat** I	**Torte** A,C,E,F,G,H,M	**Brotzeitplatte** 1,2,12,16,G,J	**Sahnepudding** G

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Süßungsmittel n; (6a) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (15) geschwärzt; (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 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 10/mg/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!