

# Seniorenzentrum Waldkraiburg      Menüplan vom 27.04.2026 bis 03.05.2026(KW 18)

Tag	Mittagsmenü Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
<b>Montag, 27.04.2026</b>	<b>Markklößchensuppe</b> A,A1,A2,C,G,I	<b>Hähnchencordon Bleu</b> 1,2,12,A,A1,G <b>Ofenkartoffeln</b> <b>Beilagensalat</b> <sup>I</sup> <b>Bratensoße</b> <sup>I</sup>	<b>Kleine Germknödl mit</b> <b>Powidlfüllung</b> A,A1,C,F,G,H <b>Himbeersoße</b> 12,A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,F,G,H,H 1,H2,H3,H7	<b>Fruchtojoghurt</b> <sup>19,G1,G</sup>	<b>Obazda</b> <sup>A,G</sup> <b>Putenschinken</b> <sup>1,2,16</sup> <b>Gurke</b>	<b>Zucchini -</b> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>A,C,G,I</sup>
<b>Dienstag, 28.04.2026</b>	<b>Hühnerbrühe mit</b> <b>Gemüestreifen</b> <sup>I</sup>	<b>Fleischpflanzerl</b> A,C,F,G,I,J,K,M <b>Kartoffel - Gurkensalat</b> A,C,F,G,I,J,L <b>Bratensoße</b> <sup>I</sup>	<b>Sellerieschnitzel</b> A,A1,C,F,G,I,J <b>Butterkartoffeln</b> <b>Kräutersahnesoße</b> A,A1,A5,C,F,G,I,J	<b>Obstshake</b> <sup>2,G</sup>	<b>Warmes Abendessen</b> <b>Bosnawurstl</b> 1,2,6a,16,A,A1,C,F,G,I,J,K <b>Schrippensemmel</b> A,A1,C,E,G,J,K,M	<b>Warmes Abendessen</b> <b>Hirsebrei mit Vanille</b>
<b>Mittwoch, 29.04.2026</b>	<b>Kressesuppe</b> A,A1,A5,C,F,G,I,J	<b>Graupenrisotto mit</b> <b>Gemüsewürfel</b> 1,A,A5,C,G,I,K,L <b>Beilagensalat</b> <sup>I</sup>	<b>Rohrnudeln</b> A,A1,A4,C,F,G,H,H1 <b>Vanillesoße</b> <sup>G</sup>	<b>warmer</b> <b>Schokopudding</b> <sup>G</sup>	<b>Lyoner</b> <sup>1,2,16</sup> <b>Käseecke</b> <sup>G</sup> <b>Gurke</b>	<b>Milchreis mit</b> <b>Zimtucker</b>
<b>Donnerstag, 30.04.2026</b>	<b>Kohlrabicremesuppe</b> A,C,F,G,I,J	<b>Kalbsleberkäse</b> <sup>16</sup> <b>Spiegelei</b> <sup>C</sup> <b>Bratkartoffeln</b> <b>Bratensoße</b> <sup>I</sup>	<b>Kartoffelgulasch mit</b> <b>Kichererbsen und</b> <b>Schmand</b> <sup>G</sup>	<b>Rote Grütze</b> <sup>G</sup> <b>Vanillesoße</b> <sup>G</sup>	<b>Leberwurst</b> <b>Gouda</b> <sup>G</sup> <b>Paprika</b>	<b>Nusspudding</b> <sup>G</sup>
<b>Freitag, 01.05.2026</b>	<b>Nudelsuppe</b> <sup>A,A1,C,F,G,I,J</sup>	<b>Ente</b> <b>Blaukraut</b> <b>Kartoffelknödel</b> <b>Bratensoße</b> <sup>I</sup>	<b>Käsespätzle mit</b> <b>Röstzwiebeln</b> <sup>19,A,A1,C,G</sup> <b>Beilagensalat</b> <sup>I</sup>	<b>Torte</b> <sup>A,C,E,F,G,H,M</sup>	<b>Glasnudelsalat</b> <sup>2,H,H4,I,K</sup>	<b>Karotten -</b> <b>Pastinakenpüree</b> 2,A,C,G,I,L
<b>Samstag, 02.05.2026</b>	<b>Graupensuppe</b> <sup>A,A5,I</sup>	<b>Hackfleischlasagne</b> A,A1,C,G,I <b>Beilagensalat</b> <sup>I</sup>	<b>Eieromelette Zwiebeln</b> <b>Käse Tomate</b> <sup>C,G</sup> <b>Beilagensalat</b> <sup>I</sup>	<b>Kuchen</b> <sup>A,A1,C,E,F,G,H,I,J,K,M</sup>	<b>Brotzeitplatte</b> <sup>1,2,12,16,G,J</sup> <b>Farmersalat</b> <sup>1,2,6a,C,G,I,J</sup>	<b>Haferflockenbrei mit</b> <b>Honig, Vanille</b>
<b>Sonntag, 03.05.2026</b>	<b>Kartoffelgemüsesuppe</b> <sup>I</sup>	<b>Schweinerollbraten</b> <b>Tiroler Art</b> 1,2,5,16,A1,G,H,I,J,K,L,M <b>Bayrisch Kraut</b> <sup>L</sup> <b>Butterspätzle</b> <sup>A1,C</sup> <b>Bratensoße</b> <sup>I</sup>	<b>Scheiterhaufen mit</b> <b>Apfelstückchen</b> 2,A,C,F,G,J,K,M <b>Schokoladensoße</b>	<b>Obstkuchen</b> <sup>A,C,E,F,G,H,M</sup>	<b>Käseauswahl</b> <sup>G</sup> <b>Dillgurke</b> <sup>5,J</sup> <b>Radler</b>	<b>Grießbrei mit Obstmus</b> A,A1

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (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; (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 Pistaziennerzeugnisse; (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!