

Seniorenzentrum Waldkraiburg Menüplan vom 18.05.2026 bis 24.05.2026(KW 21)



Bezirksverband
Oberbayern e.V.

Tag	Mittagsmenü Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
Montag, 18.05.2026	Kohlrabicremesuppe A,C,F,G,I,J	Gschwollene¹⁶ 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, 19.05.2026	Kürbiscremesuppe A,C,F,G,I,J	Verschiedene Knödl^I A,A1,C,F,G,J,K,M Rahmschwammerl^I	Apfelstrudel^I 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, 20.05.2026	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, 21.05.2026	Knoblauch - Cremesuppe A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,G,I	Toast Hawaii mit Preiselbeeren^G Putenschinken^{1,2,16} Beilagensalat^I	Nudeln^{A,A1} Champignon - Gemüsesoße^I	Vanillepudding^G	Fleischsalat^{1,2,6a,12,16,C,G,J}	Brokkolipolenta mit Frischkäse^{A,K}
Freitag, 22.05.2026	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}	Kartoffelgemüse- püree^{2,G,I,L} Parmesan^{1,C,G}
Samstag, 23.05.2026	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}	Paprikafrischkäse^{1,2,F,G,I,J} Butterkäse^G Radler	Milchreis mit Zimtucker
Sonntag, 24.05.2026	Paprikasuppe^{A,C,F,G,I,J}	Rahmgeschnetzeltes 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; (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 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!