

Seniorenzentrum Waldkraiburg

Menüplan vom 22.04.2024 bis 28.04.2024(KW 17)



Bezirksverband
Oberbayern e.V.

Tag	Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
Montag, 22.04.2024	Kräutersuppe A,A1,A5,C,G,I,J	Putenbrust Balkangemüse ^G Kroketten ^G Bratensoße ^{G,I}	Nudeln ^{A,A1} Brokkoli Sahne Soße mit Käse ^{A,A1,A5,C,G,I,J}	Kuchen A,A1,C,E,F,G,H,I,J,K,M	Rote Beete Salat ^{5,G} Dillgurke ^{5,J} Kräuterfrischkäse	Kartoffel-Erbsensuppe 2,G,I,L
Dienstag, 23.04.2024	Klare Suppe mit Brätklößchen 1,2,16,A1,F,I	Königsberger Klopse A,C,F,G,I,J,K,M Kapernsoße ^{A,A1,A5,C,F,G,I,J} Kartoffeln Beilagensalat ^{G,I}	Quarkstrudel ^{12,A,A1,C,G,K} Erdbeer - Vanillesoße 12,A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,G,H,H1,H2,H3, H7	Obstshake	Warmes Abendessen Pellkartoffeln ^G Kräuterquark ^G Radler	Warmes Abendessen Grießbrei ^{A,A1,G}
Mittwoch, 24.04.2024	Tomatensuppe ^I	Schweinenacken ^G Kartoffelgratin mit Zucchini A,G Bratensoße ^{G,I}	Gebratene Maultaschen A,A1,A2,C,F,G,I Schnittlauchsoße ^{A,A1,A5,C,G,I,J}	Obst	Brotzeitplatte ^{1,2,12,16,G,J}	Kartoffelpüree mit Käse 2,G,I,L
Donnerstag, 25.04.2024	Zwiebelsuppe ^I	Rahmschwammerl ^{G,I} Speckknödel ^{A,C,F,G,J,K,M}	Grießauflauf ^{A,A1,C} Kompott	Stracciatellajoghurt ^G	Tomate Mozzarella Salat mit Pesto A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,B,C,D,E,F,G, H,H1,H2,H3,H4,H5,H6,H7,H8,I,J,K,L ,M,N	Himbeerpudding 12,A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,F,G,H,H 1,H2,H3,H7
Freitag, 26.04.2024	Brokkolicremesuppe ^G	Fischstäbchen ^{A,A1,D} Rahmspinat ^G Kroketten ^G	Mohnnudeln ^{A,A1,C,G,H,H2} Vanille - Pfirsichsoße ^G	Schokoquark mit Kirschen ^G	Warmes Abendessen Wiener ^{1,2,16} Senf ^J Semmel ^{A,C,F,G,J,K,M}	Warmes Abendessen Kartoffelgulaschsuppe mit Sauerrahm ^{G,I}
Samstag, 27.04.2024	Leberspätzlesuppe A,A1,C,F,G,I,J	Bohneneintopf ^{2,I} Bauernbrot ^{A,A1,A4,J}	Ofengemüse Drillinge Kräuterquark ^G	Obstkuchen 2,16,A,A1,C,E,F,G,H,H1,H2,H3, H5,H7,M	Nudelsalat mit Käse A,A1,C,G,L und Schinken	Milchreis mit Marillenmus
Sonntag, 28.04.2024	Selleriecremesuppe A,C,F,G,I,J	Rindertafelspitz ^{G,I} Kartoffel - Karottengemüse ^G Meerrettichsoße ^{2,C,G,I,J,L}	Nudeln ^{A,A1} Pestosahnesoße A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,B,C,D,E,F,G,H,H1,H 2,H3,H4,H5,H6,H7,H8,I,J,K,L,M,N Kirschtomaten Parmesan ^{1,C,G}	Bienenstich A,A1,G1,C,G,H,H1	gemischter Leberkäsaufschnitt 1,2,16,19 Radieschen Senf ^J	Karamellpudding ^G

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (5) mit 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; (B) Krebstiere und -erzeugnisse; (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; (H5) Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse; (H6) Paranüsse und Paranusserzeugnisse; (H7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (H8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse; (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; (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!