

Seniorenzentrum Waldkraiburg Menüplan vom 13.10.2025 bis 19.10.2025(KW 42)

Tag	Mittagsmenü Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
Montag, 13.10.2025	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, 14.10.2025	Frittatensuppe A,A1,C,F,G,I,J	Strammer Max auf Toastbrot ^{12,A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,F,G,H,K} Beilagensalat ^I	Grießauflauf ^{A,A1,C} Mandarinenkompott	Obstshake ^{2,G}	Warmes Abendessen Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{19,A,A1,C,G} Beilagensalat ^I	Warmes Abendessen Blumenkohlpüree ^{2,G,L}
Mittwoch, 15.10.2025	Erbsensuppe ^{A,C,F,G,I,J}	Grüner Bohneneintopf vegetarisch ^{A,C,F,G,I,J} Kartoffeln	Quarktaler ^{A,A1,G1,C,G} Apfelmus ²	Obst	Mettwurst ^{1,2,12} saure Gurken ^{5,J} Bauernbrot ^{A,A1,A4,J}	Milchreis mit Zimtucker
Donnerstag, 16.10.2025	Karottensuppe ^{A,C,F,G,I,J}	Gefüllte Paprika A,C,F,G,J,K,M Kartoffelbrei ^{2,G,L} Tomatensoße ^I	Paprika gefüllt mit Gemüse ^{A,A1,I,J} Kartoffelbrei ^{2,G,L} Tomatensoße ^I	Waldfruchjoghurt	Leberwurst Käsecke ^G Pusztasalat ^{5,I}	Karamellpudding ^G
Freitag, 17.10.2025	Maiscremesuppe ^{G,I}	Penne Putanesca (Oliven, Sardellen, Tomatensoße) ^{15,A,A1,D,I}	Kirschmichel ^{A,C,F,G,J,K,M} Vanillesoße ^G	Zimtquark Kompott	Warmes Abendessen Käsekrainer ^{1,2,16,19,21,22,G1} Kartoffelsalat ^{A,C,F,G,I,J,L} Radler	Warmes Abendessen Brokkoli - Frischkäse - Püree ^{2,G,L}
Samstag, 18.10.2025	Wirsingsuppe ^{A,C,F,G,I,J}	Saure Leber mit Apfelstücken ^{2,A,C,F,G,I,J} Kartoffelbrei ^{2,G,L}	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, 19.10.2025	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; (21) unter Verwendung von Milch; (22) unter Verwendung von Sahne 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; (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 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!