












12.05.2025-18.05.2025



Seniorenzentrum Wiehl
Marienberghausener Str. 7-9
51674 Wiehl
Tel: 02262 – 7271 – 0
Fax: 02262 – 7271 - 262

AWO Seniorenzentrum Wiehl Menüplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe 180kcal, 1BE Menü 1 	 116 Kalbsgulasch (g,l) mit Spätzle (a.1,c,g) und Spitzkohlsalat 523 kcal, 5 BE	 68a Hähnchen-Spieße mit buntem Gemüse (g) und Salzkartoffeln 549 kcal, 5 BE	 69a Kassler (11)(o) mit Wirsing (g) und Kartoffeln 508 kcal, 5 BE	 4 Gulaschsuppe (i) mit Brot (a.1) 580 kcal, 3 BE	 17a Buntbarschfilet (a.1,d) in Weißweinsauce (g,i,l) mit Romanesco (g) und Petersilien-Kartoffeln 490 kcal, 4,0 BE	 59 Käse-Lauch-Suppe 640 kcal, 4,0 BE	 19 Sauerbraten (i,j,l) mit Rotkohl (g,i) und Kartoffelklößen (a.1,c,g) 621 kcal, 6 BE
Menü 2 Leichte Vollkost 	11 Bockwurst (3,4,9)(o) mit Kartoffelsalat (c,g,j) 650 kcal, 5 BE	56 Grießbrei (a.1,g) mit heißen Himbeeren (8,9) 520 kcal, 6 BE	113a Geflügel-Cevapcici mit Ratatouille-Gemüse (i) und Reis 620 kcal, 6 BE	117 Tomatencreme-Suppe (i) dazu Reis und Baguette (a.1) 555 kcal, 3,0 BE	53 Backfisch (a.1,c,d,g) mit Kartoffel-Gurkensalat (i,j) 831 kcal, 5 BE	48b Apfelpfanne-Kuchen (a.1,c,g) mit Zimt/Zucker 488 kcal, 4 BE	19a Sauerbraten (i,j,l) mit Kartoffeln und Waldorf-Salat (i,g,h.2) 446 kcal, 6 BE
Dessert	Fruchtjoghurt (8)(g) 144 kcal, 2 BE	Obst	Vanillepudding (a.1,g,h.1) 200 kcal, 2 BE	Obst	Quarkdessert (8)(g) 136 kcal, 2 BE	Orangencreme (8)(g) 210 kcal, 2 BE	Crème Brûlée (c,g) 210 kcal, 2 BE

1Geschmacksverstärker 2 Farbstoffe 3 Konservierungsstoffe 4 Antioxidationsmittel 5 gewachst 6 geschwärzt 7 Phosphat 8 Süßungsmittel 9 Säuerungsmittel 10 geschwefelt 11 Nitratpökelsalz

a.1) Weizen a.2) Roggen a.3) Gerste a.4) Hafer a.5) Dinkel a.6) Kamut b) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse c) Eier/Eiererzeugnisse d) Fisch/Fischerzeugnisse e) Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse f) Soja/Sojaerzeugnisse g) Milch, Lactose/Milcherzeugnisse h.1) Mandeln h.2) Haselnüsse h.3) Walnüsse h.4) Cashewnüsse k.5) Pekannüsse, h.6) Pistazien h.7) Paranüsse h.8) Macadamianüsse h.9) Queenslandnüsse i) Sellerie/Sellerieerzeugnisse j) Senf/Senferzeugnisse k) Sesamsamen/Sesamerzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupine n) Weichtiere o) Schweinefleisch