



07.07.2025-13.07.2025



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 	22 Wirsingroulade (a.1,c,j,o) in Bratensauce (i)mit Salzkartoffeln 408 kcal, 4 BE	23a Schweinesteak (o) in Zwiebelsauce (i,j,l) mit Bohne und Salzkartoffeln 501 kcal, 4 BE	3 Hausgemachter Zwiebelkuchen (9)(a.1,c,g,o) mit Blattsalat (g,j) 410 kcal, 4 BE	4 Gulaschsuppe (i) mit Brot (a.1) 580 kcal, 3 BE	51 Rindergulasch mit Petersilien- Kartoffeln und Bohnensalat (g) 480 kcal, 4 BE	70 Schnibbel- Bohnen-Eintopf (i,g) mit Hackbällchen (a.1,c,j) 550 kcal, 3 BE	19 Sauerbraten (i,j,l) mit Rotkohl (g,i) und Kartoffelklößen (a.1,c,g) 621 kcal, 6 BE
Leichte Vollkost Menü 2 	37b Hackbällchen (a.1,c,g,i,j,l) in Paprikasauce (i) mit Rosmarin- Kartoffeln und Tomatensalat (g) 581 kcal, 4 BE	21 Vegetarische Tortellini (a.1,c) in Sahne-Sauce (g,i) mit Brokkoli und Karotten 690 kcal, 6 BE	124a Hähnchen Nuggets (a.1,c) mit Erbsen (g) und Kartoffelstampf (g) 579 kcal, 4 BE	84 Nudelsuppe (a.1,c,i) mit Gemüse 357 kcal, 3 BE	53 Backfisch (a.1,c,d,g) mit Kartoffel- Gurkensalat (i,j) 831 kcal, 5 BE	109 Bratkartoffeln (o) mit Kräuterrührei (c,g) und Feldsalat (g) 423 kcal, 5 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	Karamellpudding (g) 200 kcal, 2 BE	Obst	Quarkdessert (8)(g) 136 kcal, 2 BE	Dessert (a.1,c,g) 210 kcal, 2 BE	Dessert (a.1,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/Sellerierzeugnisse j) Senf/Senferzeugnisse k) Sesamsamen/Sesamerzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupine n) Weichtiere o) Schweinefleisch



07.07.2025-13.07.2025

AWO Seniorenzentrum Wiehl Menüplan



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

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/Erdnuserzeugnisse
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