



24.11.2025-30.11.2025



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 	66 Gemüsestrudel (a.1,c,g,i,l) mit Kräuterdip (g) 562 kcal, 4 BE	68a Hähnchen- Schenkel mit Möhren (g) und Salzkartoffeln 549 kcal, 4 BE	102 Königsberger- Klopse (a.1,c,g,i,j,l) mit Salzkartoffeln und Rote-Beete- Salat (8,9)(g) 502 kcal, 6 BE	13 Schnitzel (a.1,c,o) mit Pilz- Rahm-Sauce (g,i,l) dazu Röstis(a.1,c) und Salat (g,j) 610 kcal, 4 BE	68c Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Sauce (g,i,l) mit Brokkoli (g) und Kroketten (a.1,c,g) 544 kcal, 4 BE	97 Graupensuppe (i) mit Fleischeinlage 550 kcal, 4 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	35 Kartoffel- Frischkäse- Taschen (a.1,c,g,i) mit Kräuterdip (g) und Rohkostsalat(g,i) 353 kcal, 4 BE	61 Tiroler Käsespätzle (a.1,c,g,i) mit Salat (g) 684 kcal, 5 BE	29a Kartoffel-Creme- Suppe (g,i) mit Baguette (a.1) 492 kcal, 6 BE	53 Backfisch (a.1,c,d,g) mit Kartoffel- Gurkensalat (i,j) 831 kcal, 5 BE	74 Toast Hawaii (a.1,g,o) mit Salat (g,j) 470 kcal, 2 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	Grießpudding (a.1,g,h.1) 200 kcal, 2 BE	Obst	Quarkdessert (8)(g) 136 kcal, 2 BE	Stracciatella- Mousse(g) 210 kcal, 2 BE	Vanillemousses mit Grütze (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/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