






08.12.2025-14.12.2025



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
<div>Tagessuppe 180kcal, 1BE</div> <div>Menü1</div> <div></div>	<div>64c Schweinebraten (i,l) mit Kartoffelgratin (g) und Tomatensalat</div> <div>740 kcal, 6 BE</div>	<div>37a Hackbällchen (a.1,c,j) in Champignon- Rahmsauce (g,i) mit Reis und Salat (g,j)</div> <div>655 kcal,5 BE</div>	<div>3 Hausgemachter Zwiebelkuchen (9)(a.1,c,g,o) mit Blattsalat (g,j)</div> <div>410 kcal, 4 BE</div>	<div>23 Schweinesteak (o) in Kräutersauce (g,i,l) mit Kroketten (a.1,c,g) und Salat (g)</div> <div>465 kcal, 4 BE</div>	<div>96d Seelachs (d) in Senfsauce (g,i,j,l) mit Blattspinat (g) und Kartoffeln</div> <div>622 kcal, 5 BE</div>	<div>97 Weiße Bohnensuppe (i) mit Fleischeinlage</div> <div>550 kcal, 4 BE</div>	<div>7 Schweinefilet (i,l,o) in Pfefferrahm (g,l) mit Rosenkohl (g,o) und Kroketten (a.1,c,g)</div> <div>534 kcal, 5 BE</div>
<div>Leichte Vollkost</div> <div>Menü 2</div> <div></div>	<div>21 Vegetarische Tortellini (a.1,c) in Sahne-Sauce (g,i) mit Brokkoli und Karotten</div> <div>690 kcal, 6 BE</div>	<div>12 Kaiserschmarren (a.1,c,g) mit Apfelmus</div> <div>720 kcal, 5 BE</div>	<div>51 Rindergulasch mit Petersilien- Kartoffeln und Bohnensalat (g)</div> <div>480 kcal, 4 BE</div>	<div>117 Tomatencreme- Suppe (i) dazu Reis und Baguette (a.1)</div> <div>555 kcal, 3,0 BE</div>	<div>43a Puten- geschnetzeltes (g,l,i) mit Spätzle und Chinakohl (g,j)</div> <div>539 kcal, 5 BE</div>	<div>48b Apfelpfanne- Kuchen (a.1,c,g) mit Zimt/Zucker</div> <div>488 kcal, 4 BE</div>	<div>7a Schweinefilet in Pfefferrahm (g,l) (i,l,o) mit Schupfnudeln (a.1,c) und Salat (g)</div> <div>842 kcal, 5 BE</div>
<div>Dessert</div> <div></div>	<div>Fruchtjoghurt (8)(g) 144 kcal, 2 BE</div>	<div>Obst</div>	<div>Götterspeise (2) mit Vanillesauce (g) 200 kcal, 2 BE</div>	<div>Obst</div>	<div>Quarkdessert (8)(g) 136 kcal, 2 BE</div>	<div>Pistazienpudding (g) 200 kcal, 2 BE</div>	<div>Crème Brûlée (c,g) 210 kcal, 2 BE</div>

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