



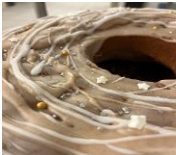


08.06.2026-14.06.2026



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 	45 frische Bratwurst (j,o) mit Kohlrabi (a.1,g) und Salzkartoffeln 610 kcal, 5 BE	68a Hähnchen- Schenkel mit Möhren (g) und Salzkartoffeln 549 kcal, 4 BE	73 Kalbsleber (a.1) mit Apfel, Röstzwiebeln und Kartoffelstampf (g) 467 kcal, 6 BE	69a Kassler (11)(o) mit Dicke Bohnen (g,o) und Salzkartoffeln 508 kcal, 4 BE	17a Buntbarschfilet (a.1,d) in Weißweinsauce (g,i,l) mit Romanesco (g) und Petersilien- Kartoffeln 490 kcal, 4,0 BE	97 Weiße Bohnensuppe (i) mit Fleischeinlage 550 kcal, 4 BE	78 Rinderbraten- Braten(i,l) mit Möhren (g) und Kartoffelgratin (g) 531 kcal, 6 BE
Leichte Vollkost Menü 2 	44 Pellkartoffeln mit Kräuterquark (g) und Salat (g) 426 kcal, 4 BE	48 Eierpfannkuchen (a.1,c,g) mit Apfelmus (8) und Vanillesauce (g) 583 kcal, 5 BE	50 Hühnerfrikassee (g,i,l) mit Reis 484 kcal, 4 BE	29a Kartoffel-Creme- Suppe (g,i) mit Baguette (a.1) 492 kcal, 6 BE	72 Nudeln (a.1,c) mit Bolognese- Sauce (i) und Maissalat (j) 565 kcal, 5 BE	109 Bratkartoffeln (o) mit Kräuterröhrei (c,g) und Feldsalat (g) 423 kcal, 5 BE	78a Rinderbraten- Braten(i,l) mit Salzkartoffel und Salat 495 kcal, 4 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	Mango-Mousse (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