

23.11.2026-29.11.2026

AWO Seniorenzentrum Wiehl Menüplan

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe 180kcal, 1BE **Menü1** 	51b Rinder-Geschnetzeltes „Stroganoff“ (g,l) mit Kartoffeln und Salat (g) 480 kcal, 5 BE	68a Hähnchen-Schenkel mit Möhren (g) und Salzkartoffeln 549 kcal, 4 BE	66 Gemüsestrudel (a.1,c,g,i,l) mit Kräuterdip (g) 562 kcal, 4 BE	13 Schnitzel (a.1,c,o) mit Paprika-Sauce (g,i,l) dazu Kroketten(a.1,c) und Salat 610 kcal, 4 BE	106a gebratene Forelle (a.1,g) mit Petersilien-Kartoffeln und Blattsalat (g) 463 kcal, 3 BE	18 Linseneintopf mit Bockwurst (3,4)(o) 580 kcal, 5 BE	19 Sauerbraten (i,j,l) mit Rotkohl (g,i) und Kartoffelklößen (a.1,c,g) 621 kcal, 6 BE
Leichte Vollkost **Menü 2** 	68a Hähnchenbrust in Frischkäse-Sauce (g) mit Buttergemüse(g) und Salzkartoffeln 549 kcal, 5 BE	20 Griechischer Kartoffel-Auflauf(g,i) 580 kcal, 5 BE	37b Hackbällchen (a.1,c,j) in Champignon-Sauce (g,i,l) mit Kartoffeln und Salat (g,j) 581 kcal, 4 BE	29a Kartoffel-Creme-Suppe (g,i) mit Baguette (a.1) 492 kcal, 6 BE	9 Nudeln (a.1,c) mit Tomatensauce (i) und Gurkensalat (g) 480 kcal, 5 BE	100 Speck-Pfannekuchen (11)(a.1,c,g,o) mit Gurkensalat (g) 666 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	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/Sellerieerzeugnisse j) Senf/Senferzeugnisse k) Sesamsamen/Sesamerzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupine n) Weichtiere o) Schweinefleisch