












**29.04.2024-05.05.2024**



**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
<b>Tagessuppe</b> 180kcal, 1BE  Menü 1  	 13b Schnitzel „Wiener Art“ (a.1,c,o) mit Erbsen- Möhren (g) und Salzkartoffeln  584 kcal, 4 BE	 27 Spießbraten (11)(o) mit und Röstis (a.1,c) Salat (g,j)  700 kcal, 4 BE	 120 Penne (a.1,c) mit Blattspinat und Cherry-Tomaten in Sahne-Sauce (g,i,l)  533 kcal, 5,0 BE	 64 Haxen (o) mit Wirsing (g) und Semmelknödel (a.1,c,g)  550 kcal, 6 BE	 5 Heringsstipp (c,g,d) mit Petersilien- Kartoffeln  610 kcal, 4,0 BE	 24 Reibekuchen (a.1,c) mit Apfelmus  732 kcal, 6 BE	 7 Schweinefilet (i,l,o) in Pfefferrahm (g,l) mit Rosenkohl (g,o) und Kroketten (a.1,c,g) 534 kcal, 5 BE
Menü 2  Leichte Vollkost  	93 Gnocchi (a.1,c,g) mit Kirschtomaten und grünem Spargel  556 kcal, 4 BE	56 Milchreis (a.1,g) mit Sauerkirschen und Zimt/Zucker  620 kcal, 6 BE	68a Hähnchenbrust (g) mit Zucchini (g) und Kräuter- Kartoffeln (g)  549 kcal, 5 BE	117 Tomatencreme- Suppe (i) dazu Reis und Baguette (a.1)  555 kcal, 3,0 BE	43a Puten- geschnetzeltes (g,l,i) mit Spätzle und Chinakohl (g,j)  539 kcal, 5 BE	84 Bergischer Fleischeintopf mit Einlage (a.1,c,i)  357 kcal, 3 BE	7a Schweinefilet in Pfefferrahm (g,l) (i,l,o) mit Schupfnudeln (a.1,c) und Salat (g)  842 kcal, 5 BE
<b>Dessert</b>	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	Nusspudding (g) 200 kcal, 2 BE	Orangencreme (8)(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