



Seniorenzentrum
Wehebachtal
GmbH

Speiseplan

Guten Appetit!

Wehebacher Heimservice GmbH Tel.: (0 24 23) 40 30
Schönthaler Str. 5e Fax: (0 24 23) 403 403
52379 Langerwehe www.szwehebachtal.de
E-Mail: info@szwehebachtal.de

Speiseplan vom 06.10.2025 - 12.10.2025 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe Nudeln "Bolognese" und Apfelmus	A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln "Bolognese" und Apfelmus	A1, C, G - 1657 KJ - 400 KJ
	Vanillequark	G - 651 KJ
Dienstag	Paprikacremesuppe Geflügelschnitzel mit Reis und Gemüse	A1, G - 1084 KJ
	Geflügelschnitzel mit Reis	A1, C - 404 KJ - 1460 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Cremepudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe Gemüsefrikadelle mit Salzkartoffeln und Eisbergsalat	G, L - 1090 KJ
	Gemüsefrikadelle mit Salzkartoffeln und Eisbergsalat	A1, C - 470 KJ - 298 KJ G, L, M - 194 KJ
	Vanillepudding	G - 728 KJ
Donnerstag	Lauch-Kartoffelcremesuppe Rühreier mit Püree und Spinat	A1, G, L - 1800 KJ
	Rühreier mit Püree und Spinat	C, G - 1160 KJ G - 348 KJ 6 - 96 KJ
	Fruchtjoghurt	2, 3, G - 426 KJ
Freitag	Tomatencremesuppe Backfisch mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	G, L - 880 KJ
	Backfisch mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	A1, C, D - 1400 KJ - 298 KJ G, M - 250 KJ
	Zitronencreme	G - 515 KJ
Samstag	Erbsencremesuppe Hausgemachte Reibekuchen und Apfelmus	G, L - 412 KJ
	Hausgemachte Reibekuchen und Apfelmus	6, A1, C - 856 KJ - 400 KJ
	eingelegte Aprikosen	- 327 KJ
Sonntag	Klare Hühnerbrühe Schweineroulade mit Salzkartoffeln und Rotkohl	L - 460 KJ
	Schweineroulade mit Salzkartoffeln und Rotkohl	A1 - 1800 KJ - 298 KJ 3 - 268 KJ
	Kaffeepudding	G - 774 KJ

Kilojuleangaben beziehen sich auf je 100 g

Eine Aufstellung der Zusatzstoffe und Allergene befindet sich auf der Rückseite.

Info für unsere Bewohner!

Sollte Ihnen Ihr Arzt eine Diät verordnet haben, setzen wir uns unaufgefordert mit Ihnen in Verbindung. Wenn Ihnen die Speisenzusammenstellung nicht zusagt, wenden Sie sich bitte an die Heimleitung. Alternativ werden immer Kartoffel, Reis, Nudeln angeboten. Einzelwünsche bitte mit der Heimleitung absprechen.

1=mit Geschmacksverstärker, 2=mit Farbstoff, 2a=mit Farbstoff E 102, 2b=mit Farbstoff E 110, 2c=mit Farbstoff E 124, 2d=mit Farbstoff E 104, 2e=mit Farbstoff E 122, 2f=mit Farbstoff E 129, 3=mit Süßungsmittel(n), 4=mit Phosphat, 5=mit Konservierungsstoff, 6=mit Antioxidationsmittel, 7=mit Alkohol, 8=mit Nitritpökelsalz E250, 10=geschwefelt, 11=geschwärzt, 12=gewachst, 13=Geflügelseparatorenfleisch

A = glutenhaltiges Getreide	C = Ei	H3 = Pecannuss	N = Sesam
A1 = Weizen	D = Fisch	H4 = Paranuss	O = Sulfite
A2 = Roggen	E = Erdnuss	H5 = Macadamianuss	P = Lupine
A3 = Hafer	F = Soja	H6 = Cashewnuss	R = Weichtiere
A4 = Dinkel	G = Milch u. Laktose	H7 = Mandeln	
A5 = Gerste	H = Schalenfrüchte	H8 = Pistazien	
A6 = Kamut	H1 = Haselnuss	L = Sellerie	
B = Krebstiere	H2 = Walnuss	M = Senf	

