



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 11.08.2025 - 17.08.2025 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe	A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln an Käse-Sahne-Soße und Apfelmus	
	Nudeln an Käse-Sahne-Soße und Apfelmus	A1, C, G - 1846 KJ - 400 KJ
	Birnenquark	G - 650 KJ
Dienstag	Kartoffelcremesuppe	G, L - 1000 KJ
	Schaschliktopf mit Reis und Salat	
	Schaschliktopf mit Reis und Salat	A1 - 840 KJ - 1460 KJ G, L, M - 500 KJ
	Cremepudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Kartoffelmöhreneintopf mit Wiener	
	Kartoffelmöhreneintopf mit Wiener	L - 1776 KJ
	Vanillepudding	G - 728 KJ
Donnerstag	Broccolicremesuppe	G, L - 1090 KJ
	Backfisch mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	
	Backfisch mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	A1, C, D - 1400 KJ - 298 KJ G, M - 250 KJ
	Fruchtjoghurt	2, 3, G - 426 KJ
Freitag	Tomatencremesuppe	G, L - 880 KJ
	Gulasch Bandnudeln und Rotkohl	
	Gulasch Bandnudeln und Rotkohl	A1, L - 1950 KJ 3 - 268 KJ
	Karamellpudding	G - 648 KJ
Samstag	Lauchcremesuppe	G, L - 1300 KJ
	Hausgemachte Reibekuchen und Apfelmus	
	Hausgemachte Reibekuchen und Apfelmus	6, A1, C - 856 KJ - 400 KJ
	ingelegte Pfirsiche	- 401 KJ
Sonntag	Klare Brühe	- 280 KJ
	Schweineroulade mit Salzkartoffeln und Gemüse	
	Schweineroulade mit Salzkartoffeln und Gemüse	A1 - 1800 KJ - 298 KJ A1, G - 300 KJ
	Erdbeercreme	G - 602 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

A1 = Weizen

A2 = Roggen

A3 = Hafer

A4 = Dinkel

A5 = Gerste

A6 = Kamut

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch u. Laktose

H = Schalenfrüchte

H1 = Haselnuss

H2 = Walnuss

H3 = Pecannuss

H4 = Paranuss

H5 = Macadamianuss

H6 = Cashewnuss

H7 = Mandeln

H8 = Pistazien

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupine

R = Weichtiere

