



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 13.10.2025 - 19.10.2025 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe Nudeln an Sahnesoße und Apfelmus	A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln an Sahnesoße und Apfelmus	A1, C, G - 1340 KJ - 400 KJ
	Fruchtquark	G - 650 KJ
Dienstag	Champignoncremesuppe Nürnberger Bratwürstchen mit Möhrengemüse	A1, G, L - 1860 KJ
	Nürnberger Bratwürstchen mit Möhrengemüse	3, 6, M - 2680 KJ G - 560 KJ
	Cremepudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Spinat-Kartoffel-Cremesuppe Gemüseschnitzel mit Püree Eisbergsalat	G, L - 797 KJ
	Gemüseschnitzel mit Püree Eisbergsalat	A1, C, G - 945 KJ G - 348 KJ
	Schokopudding	G - 594 KJ
Donnerstag	Karottencremesuppe Schnitzelchen mit Reis und Gemüse	G, L - 790 KJ
	Schnitzelchen mit Reis und Gemüse	A1, C - 963 KJ - 1460 KJ A1, G - 300 KJ
	Griechischer Joghurt	G - 883,41 KJ
Freitag	Zucchinicremesuppe Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat	G, L - 706 KJ
	Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat	A1, C - 1400 KJ - 298 KJ G, L, M - 500 KJ
	Orangencreme	G - 515 KJ
Samstag	Linseneintopf mit Einlage	
	Linseneintopf mit Einlage	L - 925 KJ 8, G - 1269 KJ
	eingelegte Pfirsiche	- 401 KJ
Sonntag	Klare Gemüsebrühe Gefüllter Lummerbraten an Rahmsoße, Kroketten und Salat	L - 580 KJ
	Gefüllter Lummerbraten an Rahmsoße , Kroketten und Salat	A1, G, L - 1393 KJ A1, C - 1105 KJ G, L, M - 500 KJ
	Karamellpudding	G - 648 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	

