



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 14.10.2024 - 20.10.2024 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe	A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln mit Tomatensoße und Apfelmus	
	Nudeln mit Tomatensoße und Apfelmus	3, A1, C - 1317 KJ - 400 KJ
	Ananasquark	G - 350 KJ
Dienstag	Broccoli-cremesuppe	G, L - 1090 KJ
	Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und Rotkohl	
	Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und Rotkohl	A1 - 1800 KJ - 298 KJ 3 - 268 KJ
	Crempudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Kartoffelcremesuppe	G, L - 1000 KJ
	Hähnchenbrust mit Reis und gemischtem Salat	
	Hähnchenbrust mit Reis und gemischtem Salat	- 404 KJ - 1460 KJ G, L, M - 215 KJ
	Schokopudding	G - 594 KJ
Donnerstag	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Einlage und Brot	
	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Einlage und Brot	G, L - 1970 KJ 8, G - 1269 KJ A1 - 291 KJ
	Griechischer Joghurt	G - 883,41 KJ
	Freitag	Paprikacremesuppe
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Gurkensalat		
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Gurkensalat		A1, C - 1400 KJ - 298 KJ G, M - 250 KJ
Orangencreme		G - 515 KJ
Samstag	Lauchcremesuppe	G, L - 1300 KJ
	Bratwurst Möhrengemüse "Bürgerlich"	
	Bratwurst Möhrengemüse "Bürgerlich"	L, M - 980 KJ
	Obstsalat	- 547 KJ
Sonntag	Klare Hühnerbrühe	L - 460 KJ
	Sauerbraten mit Spätzle und Rotkohl	
	Sauerbraten mit Spätzle und Rotkohl	A1 - 394 KJ A1, C - 686 KJ 3 - 268 KJ
	Vanillepudding	G - 728 KJ

Kilojuleangaben beziehen sich auf je 100 g

Änderungen möglich!

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