



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 15.09.2025 - 21.09.2025 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe	A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln "Bolognese" und Apfelmus	
	Nudeln "Bolognese" und Apfelmus	A1, C, G - 1657 KJ - 400 KJ
	Vanillequark	G - 651 KJ
Dienstag	Karottencremesuppe	G, L - 790 KJ
	Hähnchennuggets mit Reis und Gurkensalat	
	Hähnchennuggets mit Reis und Gurkensalat	A1, C - 1257 KJ - 1460 KJ G, M - 250 KJ
	Cremepudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Broccolicremesuppe	G, L - 1090 KJ
	Rührei mit Püree und Spinat	
	Rührei mit Püree und Spinat	C, G - 1160 KJ G - 348 KJ 6 - 96 KJ
	Schokopudding	G - 594 KJ
Donnerstag	Blumenkohlcremesuppe	G, L - 1090 KJ
	Wurstgulasch mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	
	Wurstgulasch mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	A1, G - 543 KJ - 298 KJ G, L, M - 215 KJ
	Griechischer Joghurt	G - 883,41 KJ
Freitag	Erbsencremesuppe	G, L - 412 KJ
	Milchreis und Sauerkirschen	
	Milchreis und Sauerkirschen	G - 1720 KJ 3 - 364 KJ
	Orangencreme	G - 515 KJ
Samstag	Karottencremesuppe	G, L - 790 KJ
	Pikante Hackpfanne mit Reis	
	Pikante Hackpfanne mit Reis	- 2469 KJ - 1460 KJ
	Griechischer Joghurt	G - 883,41 KJ
Sonntag	Klare Hühnerbrühe	L - 460 KJ
	Schweineroulade mit Salzkartoffeln und Gemüse	
	Schweineroulade mit Salzkartoffeln und Gemüse	A1 - 1800 KJ - 298 KJ A1, G - 300 KJ
	Himbeercreme	G - 398 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

