



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 31.03.2025 - 06.04.2025 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe	A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln an Sahnesoße und Apfelmus	
	Nudeln an Sahnesoße und Apfelmus	A1, C, G - 1340 KJ - 400 KJ
	Birnenquark	G - 650 KJ
Dienstag	Paprikacremesuppe	A1, G - 1084 KJ
	Wurstgulasch mit Reis und Gemüse	
	Wurstgulasch mit Reis und Gemüse	A1, G - 543 KJ - 1460 KJ A1, G - 300 KJ
	Cremepudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe	G, L - 1090 KJ
	Gemüsefrikadelle mit Püree und Eisbergsalat	
	Gemüsefrikadelle mit Püree und Eisbergsalat	A1, C - 470 KJ G - 348 KJ G, L, M - 194 KJ
	Schokopudding	G - 594 KJ
Donnerstag	Kartoffeleintopf mit Wurst und Brot	
	Kartoffeleintopf mit Wurst und Brot	1, 4, 5, L - 1776,5 KJ A1 - 291 KJ
	Griechischer Joghurt	G - 883,41 KJ
	Freitag	Broccolicremesuppe
Putenschnitzel mit Salzkartoffeln und Gemüse		
Putenschnitzel mit Salzkartoffeln und Gemüse		A1, C - 1500 KJ - 298 KJ A1, G - 300 KJ
Grießpudding		A1, G - 1000 KJ
Samstag	Nudelsuppe	L - 272 KJ
	Frikadelle mit Salzkartoffeln und Rotkohl	
	Frikadelle mit Salzkartoffeln und Rotkohl	A1, C, M - 1800 KJ - 298 KJ 3 - 268 KJ
	ingelegte Aprikosen	- 327 KJ
Sonntag	Klare Brühe	- 280 KJ
	Schweineroulade mit Salzkartoffeln und Brokkoli	
	Schweineroulade mit Salzkartoffeln und Brokkoli	A1 - 1800 KJ - 298 KJ H7 - 147 KJ
	Kaffeepudding	G - 774 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