



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 06.05.2024 - 12.05.2024 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe	A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln an Sahnesoße und Apfelmus	
	Nudeln an Sahnesoße	A1, C, G - 1340 KJ
	und Apfelmus	3, 6 - 176 KJ
	Ananasquark	G - 350 KJ
Dienstag	Broccolicremesuppe	G, L - 1090 KJ
	Hähnchennuggets mit Püree und Salat	
	Hähnchennuggets mit Püree	A1, C - 1257 KJ G - 348 KJ
	und Salat	G, L, M - 500 KJ
	Cremepudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Karottencremesuppe	G, L - 790 KJ
	Schaschliktopf mit Reis und Gemüse	
	Schaschliktopf mit Reis	A1 - 840 KJ - 1460 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Vanillepudding	G - 728 KJ
Donnerstag	Klare Hühnerbrühe	L - 460 KJ
	Schweinebraten , Kroketten und Gemüse	
	Schweinebraten , Kroketten	L, M - 331 KJ A1, C - 1105 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Fruchtjoghurt	2, 3, G - 426 KJ
Freitag	Gemüsesuppe mit Wiener	
	Gemüsesuppe mit Wiener	- 153 KJ E250, E450/E450v, G, M - 1269 KJ
	Karamellpudding	G - 648 KJ
	Samstag	Lauchcremesuppe
Kassler mit Grünkohl "Bürgerlich"		
Kassler mit Grünkohl "Bürgerlich"		5, 6 - 481 KJ - 1813 KJ
Apfelmus		- 339 KJ
Sonntag	Klare Brühe	- 280 KJ
	Geschnetzeltes an Champinon-Rahmsöße mit Rösti und Gemüse	
	Geschnetzeltes an Champinon-Rahmsöße mit Rösti	A1, G, L - 1204 KJ - 758 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 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