



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 27.05.2024 - 02.06.2024 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
	Fruchtquark	G - 650 KJ
Dienstag	Nudelsuppe	L - 272 KJ
	HotDog und Salat	
	HotDog und Salat	A1, C - 1968 KJ G, L, M - 500 KJ
	Cremepudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Einlage und Brot	
	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Einlage und Brot	G, L - 1970 KJ 8, G - 1269 KJ A1 - 291 KJ
	Götterspeise	2, 3, F, G - 636 KJ
Donnerstag	Klare Gemüsebrühe	L - 580 KJ
	Putenbraten an Ananas-Curry-Soße mit Rösti und Brokkoli	
	Putenbraten an Ananas-Curry-Soße mit Rösti und Brokkoli	A1 - 431 KJ - 758 KJ H7 - 147 KJ
	Schokopudding	G - 594 KJ
Freitag	Kartoffelcremesuppe	G, L - 1000 KJ
	Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Spinat	
	Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Spinat	A1, C - 1400 KJ - 298 KJ 6 - 96 KJ
	Karamellpudding	G - 648 KJ
Samstag	Lauchcremesuppe	G, L - 1300 KJ
	Hausgemachte Reibekuchen und Apfelmus	
	Hausgemachte Reibekuchen und Apfelmus	6, A1, C - 856 KJ - 400 KJ
	Kaffeepudding	G - 774 KJ
Sonntag	Klare Brühe	- 280 KJ
	Tafelspitz mit Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse	
	Tafelspitz mit Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse	A1, L - 825 KJ - 298 KJ A1, G - 300 KJ
	Bayrische Creme	C, G - 1198 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