



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 02.03.2026 - 08.03.2026 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
	Mandarinenquark	3, G - 315 KJ
Dienstag	Karottencremesuppe	G, L - 790 KJ
	Gemüseschnitzel mit Püree und Salat	
	Gemüseschnitzel mit Püree und Salat	A1, C, G - 945 KJ G - 348 KJ G, L, M - 500 KJ
	Crempudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Erbsencremesuppe	G, L - 412 KJ
	Geflügelschnitzel mit Reis und Brokkoli	
	Geflügelschnitzel mit Reis und Brokkoli	A1, C - 404 KJ - 1460 KJ H7 - 147 KJ
	Schokopudding	G - 594 KJ
Donnerstag	Weißer Bohnensuppe mit Wiener	
	Weißer Bohnensuppe mit Wiener	L - 686 KJ E250, E450/E450v, G, M - 1269 KJ
	Fruchtjoghurt	2, 3, G - 426 KJ
Freitag	Kartoffelcremesuppe	G, L - 1000 KJ
	Rührei mit Salzkartoffeln und Spinat	
	Rührei mit Salzkartoffeln und Spinat	C, G - 1160 KJ - 298 KJ 6 - 96 KJ
	Karamellpudding	G - 648 KJ
Samstag	Linseneintopf mit Kassler	
	Linseneintopf mit Kassler	L - 925 KJ 1,5,6,E250 - 481 KJ
	ingelegte Pfirsiche	- 401 KJ
Sonntag	Klare Brühe	- 280 KJ
	Züricher Geschnetzeltes mit Rösti und Salat	
	Züricher Geschnetzeltes mit Rösti und Salat	6, A1, G, L - 1416 KJ - 758 KJ G, L, M - 500 KJ
	Bayrische Creme	C, G - 1198 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

