



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 02.06.2025 - 08.06.2025 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe	A1, G, L - 1000 KJ
	Spirelli mit Spinat-Sahne-Soße und Apfelmus	
	Spirelli mit Spinat-Sahne-Soße und Apfelmus	A1, C, G - 2215 KJ - 400 KJ
	Fruchtquark	G - 650 KJ
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe	G, L - 1090 KJ
	Chickenburger und Salat	
	Chickenburger	A1, C - 1298 KJ
	und Salat	G, L, M - 500 KJ
	Cremepudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Spinat-Kartoffel-Cremesuppe	G, L - 797 KJ
	Pusztageschnetzeltes mit Reis und Eisbergsalat	
	Pusztageschnetzeltes mit Reis	A1, L, M - 650 KJ - 1460 KJ
	und Eisbergsalat	G, L, M - 194 KJ
	Vanillepudding	G - 728 KJ
Donnerstag	Gemüsesuppe mit Wiener	
	Gemüsesuppe mit Wiener	- 153 KJ E250, E450/E450v, G, M - 1269 KJ
	Griechischer Joghurt	G - 883,41 KJ
Freitag	Tomatencremesuppe	G, L - 880 KJ
	Backfisch mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	
	Backfisch mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	A1, C, D - 1400 KJ - 298 KJ G, M - 250 KJ
	Götterspeise	2, 3, F, G - 636 KJ
Samstag	Lauchcremesuppe	G, L - 1300 KJ
	Bratwurst an Zwiebelsoße mit Püree und Gemüse	
	Bratwurst an Zwiebelsoße mit Püree und Gemüse	A1 - 2268 KJ G - 348 KJ A1, G - 300 KJ
	Obstsalat	- 547 KJ
Sonntag	Klare Brühe	- 280 KJ
	Rindergulasch mit Spätzle und Rotkohl	
	Rindergulasch mit Spätzle und Rotkohl	6, A1, L - 485 KJ A1, C - 686 KJ 3 - 268 KJ
	Karamellpudding	G - 648 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

