



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 02.10.2023 - 08.10.2023 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe	A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln mit Käse-Broccoli_Soße und Apfelmus	
	Nudeln mit Käse-Broccoli_Soße und Apfelmus	A1, C, G - 1105 KJ - 400 KJ
	Vanillequark	G - 651 KJ
Dienstag	Zwiebelsuppe	6, L - 163 KJ
	Schweinebraten mit Salzkartoffeln und Gemüse	
	Schweinebraten mit Salzkartoffeln und Gemüse	L, M - 331 KJ - 298 KJ A1, G - 300 KJ
	Cremepudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Karottencremesuppe	G, L - 790 KJ
	Hühnerfrikassee , Reis mit Erbsen und Möhren	
	Hühnerfrikassee , Reis mit Erbsen und Möhren	A1, G, L - 622 KJ - 1460 KJ A1, G - 300 KJ
	Schokopudding	G - 594 KJ
Donnerstag	Broccolicremesuppe	G, L - 1090 KJ
	Gemüserösti mit Püree und Salat	
	Gemüserösti mit Püree und Salat	6, A1, C, G, L, N - 1430 KJ G - 348 KJ G, L, M - 500 KJ
	Griechischer Joghurt	G - 883,41 KJ
Freitag	Kartoffelcremesuppe	G, L - 1000 KJ
	Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat	
	Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat	A1, C - 1400 KJ - 298 KJ G, L, M - 500 KJ
	Zitronencreme	G - 515 KJ
Samstag	Graupensuppe mit Einlage und Brot	
	Graupensuppe mit Einlage und Brot	L - 165 KJ 8, G - 1269 KJ A1 - 291 KJ
	Obstsalat	- 547 KJ
Sonntag	Klare Hühnerbrühe	L - 460 KJ
	Sauerbraten mit Knödel und Rotkohl	
	Sauerbraten mit Knödel und Rotkohl	A1 - 394 KJ - 421 KJ 3 - 268 KJ
	Karamellpudding	G - 648 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