



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 04.11.2024 - 10.11.2024 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe	A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln "Bolognese" und Apfelmus	
	Nudeln "Bolognese" und Apfelmus	A1, C, G - 1657 KJ - 400 KJ
	Mandarinenquark	3, G - 315 KJ
Dienstag	Tomatencremesuppe	G, L - 880 KJ
	Rührei mit Püree und Spinat	
	Rührei mit Püree und Spinat	C, G - 1160 KJ G - 348 KJ 6 - 96 KJ
	Cremepudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Spinat-Kartoffel-Cremesuppe	G, L - 797 KJ
	Schaschliktopf mit Reis und Gemüse	
	Schaschliktopf mit Reis und Gemüse	A1 - 840 KJ - 1460 KJ A1, G - 300 KJ
	Vanillepudding	G - 728 KJ
Donnerstag	Erbsencremesuppe	G, L - 412 KJ
	Bratwurst mit Möhrengemüse "Bürgerlich"	
	Bratwurst mit Möhrengemüse "Bürgerlich"	L, M - 980 KJ G - 560 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
	Grießpudding	A1, G - 1000 KJ
Samstag	Champignoncremesuppe	A1, G, L - 1860 KJ
	Kassler mit Grünkohl "Bürgerlich"	
	Kassler mit Grünkohl "Bürgerlich"	5, 6 - 481 KJ - 1813 KJ
	eingelegte Pfirsiche	- 401 KJ
Sonntag	Klare Gemüsebrühe	L - 580 KJ
	Schweinefilet an Rahmsauce mit Rösti und Gemüse	
	Schweinefilet an Rahmsauce mit Rösti und Gemüse	A1, G, L - 752 KJ - 758 KJ A1, G - 300 KJ
	Mandelcreme	G - 728 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