



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 09.10.2023 - 15.10.2023 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
	Ananasquark	G - 350 KJ
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe	G, L - 1090 KJ
	Cevapcici mit Reis und Gemüse	
	Cevapcici mit Reis und Gemüse	- 1088 KJ - 1460 KJ A1, G - 300 KJ
	Crempudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Paprikacremesuppe	A1, G - 1084 KJ
	Blumenkohl-Käse-Medallion mit Püree und Salat	
	Blumenkohl-Käse-Medallion mit Püree und Salat	A1, C, G - 1523 KJ G - 348 KJ G, L, M - 500 KJ
	Vanillepudding	G - 728 KJ
Donnerstag	Erbseintopf mit Geflügelwiener	
	Erbseintopf mit Geflügelwiener	6, A1, G - 412 KJ 4, 6, 8, L, M - 932 KJ
	Fruchtjoghurt	2, 3, G - 426 KJ
Freitag	Zucchini-cremesuppe	G, L - 706 KJ
	Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln und Salat	
	Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln und Salat	A1, C - 1043 KJ - 298 KJ G, L, M - 500 KJ
	Orangencreme	G - 515 KJ
Samstag	Bratwurst mit Püree und Sauerkraut	
	Bratwurst mit Püree und Sauerkraut	L, M - 980 KJ G - 348 KJ - 32 KJ
	Stracciatellacreme	G - 1113 KJ
Sonntag	Klare Gemüsebrühe	L - 580 KJ
	Gefüllter Schweinebraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	
	Gefüllter Schweinebraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	A1 - 1093 KJ G - 1603 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