



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 18.09.2023 - 24.09.2023 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe	A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln an Sahnesoße und Apfelmus	
	Nudeln an Sahnesoße	A1, C, G - 1340 KJ
	und Apfelmus	3, 6 - 176 KJ
	Mandarinenquark	3, G - 315 KJ
Dienstag	Kartoffelcremesuppe	G, L - 1000 KJ
	Rührei mit Salzkartoffeln und Spinat	
	Rührei mit Salzkartoffeln und Spinat	C, G - 1160 KJ - 298 KJ 6 - 96 KJ
	Crempudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Kürbisc cremesuppe	G, L - 117 KJ
	Gulasch mit Püree und Salat	
	Gulasch mit Püree und Salat	A1, L - 1950 KJ G - 348 KJ G, L, M - 500 KJ
	Schokopudding	G - 594 KJ
Donnerstag	Hühnersuppentopf mit Nudeln	
	Hühnersuppentopf mit Nudeln	A1, C - 1016 KJ A1, C - 1130 KJ
	Griechischer Joghurt	G - 883,41 KJ
Freitag	Broccoli cremesuppe	G, L - 1090 KJ
	Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln und Salat	
	Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln und Salat	A1, C - 1043 KJ - 298 KJ G, L, M - 500 KJ
	Grießpudding	A1, G - 1000 KJ
Samstag	Bratwurst mit Möhrengemüse "Bürgerlich"	
	Bratwurst mit Möhrengemüse "Bürgerlich"	L, M - 980 KJ G - 560 KJ
	Obstsalat	- 547 KJ
Sonntag	Klare Hühnerbrühe	L - 460 KJ
	Züricher Geschnetzeltes mit Rösti und Brokkoli	
	Züricher Geschnetzeltes mit Rösti und Brokkoli	6, A1, G, L - 1416 KJ - 758 KJ H7 - 147 KJ
	Stracciatellacreme	G - 1113 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