



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 21.10.2024 - 27.10.2024 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	Zucchini cremesuppe	G, L - 706 KJ
	Geflügelbratwurst mit Püree und Gemüse	
	Geflügelbratwurst mit Püree und Gemüse	- 971 KJ G - 348 KJ A1, G - 300 KJ
	Cremepudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Tomatencremesuppe	G, L - 880 KJ
	Putenbraten an Ananas-Curry-Soße mit Reis und Brokkoli	
	Putenbraten an Ananas-Curry-Soße mit Reis und Brokkoli	A1 - 431 KJ - 1460 KJ H7 - 147 KJ
	Vanillepudding	G - 728 KJ
Donnerstag	Nudelsuppe mit Einlage	
	Nudelsuppe mit Einlage	A1, C - 1200 KJ
	Fruchtjoghurt	2, 3, G - 426 KJ
Freitag	Blumenkohlcremesuppe	G, L - 1090 KJ
	Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln und Eisbergsalat	
	Fischfrikadelle mit Salzkartoffeln und Eisbergsalat	A1, C - 1043 KJ - 298 KJ G, L, M - 194 KJ
	Zitronencreme	G - 515 KJ
Samstag	Linsencremesuppe	G, L - 1250 KJ
	Kohlroulade mit Salzkartoffeln	
	Kohlroulade mit Salzkartoffeln	1, 4, 5, 6, A - 348 KJ - 298 KJ
	eingelegte Mandarinen	- 232 KJ
Sonntag	Klare Brühe	- 280 KJ
	Schweinekrustenbraten an Senfsoße mit Knödel und Bayrisch Kraut	
	Schweinekrustenbraten an Senfsoße mit Knödel und Bayrisch Kraut	M - 4374 KJ - 421 KJ 6 - 651 KJ
	Schokopudding	G - 594 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