



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 22.12.2025 - 28.12.2025 MENU 2

Montag	<b>Gemüsecremesuppe</b>	A1, G, L - 1000 KJ
	<b>Gemüseschnitzel mit Püree und Salat</b>	
	Gemüseschnitzel	A1, C, G - 945 KJ
	mit Püree und Salat	G - 348 KJ G, L, M - 500 KJ
	<b>Ananasquark</b>	G - 350 KJ
Dienstag	<b>Blumenkohlcremesuppe</b>	G, L - 1090 KJ
	<b>Nudelauflauf und Salat</b>	
	Nudelauflauf	A1, C, G - 1277 KJ
	und Salat	G, L, M - 500 KJ
	<b>Crempudding</b>	G - 728 KJ
Mittwoch	<b>Hühnersuppentopf und Brot</b>	
	Hühnersuppentopf	A1, C - 1016 KJ
	und Brot	A1 - 291 KJ
	<b>Schokopudding</b>	G - 594 KJ
Donnerstag	<b>Klare Hühnerbrühe</b>	L - 460 KJ
	<b>Schweinefilet, Kroketten und Salat</b>	
	Schweinefilet	- 1105 KJ
	, Kroketten und Salat	A1, C - 1105 KJ G, L, M - 500 KJ
	<b>Spekulatiuscreme</b>	7, C, G - 653 KJ
Freitag	<b>Klare Brühe</b>	- 280 KJ
	<b>Sauerbraten mit Knödel und Rotkohl</b>	
	Sauerbraten mit Knödel	A1 - 394 KJ - 421 KJ
	und Rotkohl	3 - 268 KJ
	<b>Lebkuchencreme</b>	G - 1924 KJ
Samstag	<b>Schnippelbohnsuppe mit Wurst</b>	
	Schnippelbohnsuppe mit Wurst	L - 242 KJ G, M - 1239 KJ
	<b>Obstsalat</b>	- 547 KJ
Sonntag	<b>Klare Gemüsebrühe</b>	L - 580 KJ
	<b>Putenschnitzel mit Obst überbacken mit Rösti mit Erbsen und Möhren</b>	
	Putenschnitzel mit Obst überbacken mit Rösti	G - 1067 KJ - 758 KJ
	mit Erbsen und Möhren	A1, G - 300 KJ
	<b>Vanillepudding</b>	G - 728 KJ

Kilojuleangaben beziehen sich auf je 100 g

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

