



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 23.02.2026 - 01.03.2026 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe	A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln "Bolognese" und Apfelmus	
	Nudeln "Bolognese" und Apfelmus	A1, C, G - 1657 KJ - 400 KJ
	Fruchtquark	G - 650 KJ
Dienstag	Hühnersuppentopf mit Nudeln	
	Hühnersuppentopf mit Nudeln	A1, C - 1016 KJ A1, C - 1130 KJ
	Crempudding	G - 728 KJ
	Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe
Gulasch "Jäger Art" mit Reis und Rotkohl		
Gulasch "Jäger Art" mit Reis und Rotkohl		A1, L - 1950 KJ - 1460 KJ 3 - 268 KJ
Vanillepudding		G - 728 KJ
Donnerstag	Spinat-Kartoffel-Cremesuppe	G, L - 797 KJ
	Nürnberger Bratwürstchen mit Möhrengemüse	
	Nürnberger Bratwürstchen mit Möhrengemüse	3, 6, M - 2680 KJ G - 560 KJ
	Griechischer Joghurt	G - 883,41 KJ
Freitag	Tomatencremesuppe	G, L - 880 KJ
	Fisch mit Salzkartoffeln und Salat	
	Fisch mit Salzkartoffeln und Salat	D - 669 KJ - 298 KJ G, L, M - 500 KJ
	Grießpudding	A1, G - 1000 KJ
Samstag	Schnippelbohnsuppe mit Wurst	
	Schnippelbohnsuppe mit Wurst	L - 242 KJ G, M - 1239 KJ
	Obstsalat	- 547 KJ
Sonntag	Klare Hühnerbrühe	L - 460 KJ
	Sauerbraten mit Knödel und Rotkohl	
	Sauerbraten mit Knödel und Rotkohl	A1 - 394 KJ - 421 KJ 3 - 268 KJ
	Kaffeepudding	G - 774 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

