



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 24.03.2025 - 30.03.2025 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe	A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln mit Tomatenkräutersoße und Apfelmus	
	Nudeln mit Tomatenkräutersoße und Apfelmus	A1, C - 1500 KJ - 400 KJ
	Vanillequark	G - 651 KJ
Dienstag	Karottencremesuppe	G, L - 790 KJ
	Gemüseschnitzel mit Püree und Salat	
	Gemüseschnitzel mit Püree und Salat	A1, C, G - 945 KJ G - 348 KJ G, L, M - 500 KJ
	Crempudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Erbsencremesuppe	G, L - 412 KJ
	Pusztageschnetzeltes mit Reis und Eisbergsalat	
	Pusztageschnetzeltes mit Reis und Eisbergsalat	A1, L, M - 650 KJ - 1460 KJ G, L, M - 194 KJ
	Vanillepudding	G - 728 KJ
Donnerstag	Blumenkohlcremesuppe	G, L - 1090 KJ
	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Grünkohl "Bürgerlich"	
	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Grünkohl "Bürgerlich"	6 - 1441 KJ - 1813 KJ
	Fruchtjoghurt	2, 3, G - 426 KJ
Freitag	Tomatencremesuppe	G, L - 880 KJ
	Backfisch mit Salzkartoffeln und Salat	
	Backfisch mit Salzkartoffeln und Salat	A1, C, D - 1400 KJ - 298 KJ G, L, M - 500 KJ
	Karamellpudding	G - 648 KJ
Samstag	Graupensuppe mit Einlage	
	Graupensuppe mit Einlage	L - 165 KJ 8, G - 1269 KJ
	eingelegte Pfirsiche	- 401 KJ
Sonntag	Zwiebelsuppe	6, L - 163 KJ
	Rindergulasch mit Knödel und Rotkohl	
	Rindergulasch mit Knödel und Rotkohl	6, A1, L - 485 KJ - 421 KJ 3 - 268 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