



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 25.03.2024 - 31.03.2024 MENU 2

Montag	<b>Gemüsecremesuppe</b>	A1, G, L - 1000 KJ
	<b>Nudeln "Bolognese" und Apfelmus</b>	
	Nudeln "Bolognese" und Apfelmus	A1, C, G - 1657 KJ - 400 KJ
	<b>Vanillequark</b>	G - 651 KJ
Dienstag	<b>Blumenkohlcremesuppe</b>	G, L - 1090 KJ
	<b>Gemüseragout mit Püree</b>	
	Gemüseragout mit Püree	A1, G - 1341 KJ G - 348 KJ
	<b>Cremepudding</b>	G - 728 KJ
Mittwoch	<b>Erbsencremesuppe</b>	G, L - 412 KJ
	<b>Pusztatopf mit Reis und Salat</b>	
	Pusztatopf mit Reis und Salat	A1 - 536 KJ - 1460 KJ G, L, M - 500 KJ
	<b>Vanillepudding</b>	G - 728 KJ
Donnerstag	<b>Tomatencremesuppe</b>	G, L - 880 KJ
	<b>Rührei mit Salzkartoffeln und Spinat</b>	
	Rührei mit Salzkartoffeln und Spinat	C, G - 1160 KJ - 298 KJ 6 - 96 KJ
	<b>Fruchtjoghurt</b>	2, 3, G - 426 KJ
Freitag	<b>Broccolicremesuppe</b>	G, L - 1090 KJ
	<b>Fischfilet mit Salzkartoffeln und Salat</b>	
	Fischfilet mit Salzkartoffeln und Salat	D - 669 KJ - 298 KJ G, L, M - 500 KJ
	<b>Karamellpudding</b>	G - 648 KJ
Samstag	<b>Bohnensuppe mit Einlage und Brot</b>	
	Bohnensuppe mit Einlage und Brot	- 510 KJ 8, G - 1269 KJ A1 - 291 KJ
	<b>Apfelmus</b>	- 339 KJ
Sonntag	<b>Klare Hühnerbrühe</b>	L - 460 KJ
	<b>Burgunderbraten mit Kartoffelgratin und Rotkohl</b>	
	Burgunderbraten mit Kartoffelgratin und Rotkohl	7, A1, L - 883 KJ G - 1603 KJ 3 - 268 KJ
	<b>Zitronencreme</b>	G - 515 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