



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 25.08.2025 - 31.08.2025 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe	A1, G, L - 1000 KJ
	Chickenburger	A1, C - 1298 KJ
	Ananasquark	G - 350 KJ
Dienstag	Kartoffelcremesuppe	G, L - 1000 KJ
	Paprikageschnetzeltes mit Püree und Gemüse	
	Paprikageschnetzeltes mit Püree	A1, G - 816 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Cremepudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Paprikacremesuppe	A1, G - 1084 KJ
	Nudeln an Schinkensahnesoße und Apfelmus	
	Nudeln an Schinkensahnesoße und Apfelmus	A1, C, G - 837 KJ - 400 KJ
	Vanillepudding	G - 728 KJ
Donnerstag	Zucchinicremesuppe	G, L - 706 KJ
	Rührei mit Salzkartoffeln und Spinat	
	Rührei mit Salzkartoffeln	C, G - 1160 KJ - 298 KJ
	und Spinat	6 - 96 KJ
	Fruchtjoghurt	2, 3, G - 426 KJ
Freitag	Tomatencremesuppe	G, L - 880 KJ
	Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	
	Fischstäbchen mit Salzkartoffeln	A1, C - 1400 KJ - 298 KJ
	und gemischtem Salat	G, L, M - 215 KJ
	Grießpudding	A1, G - 1000 KJ
Samstag	Linseneintopf mit Einlage	
	Linseneintopf mit Einlage	L - 925 KJ 8, G - 1269 KJ
	ingelegte Aprikosen	- 327 KJ
Sonntag	Klare Hühnerbrühe	L - 460 KJ
	Schweinekrustenbraten mit Kartoffelgratin und Brokkoli	
	Schweinekrustenbraten mit Kartoffelgratin	- 1223 KJ G - 1603 KJ
	und Brokkoli	H7 - 147 KJ
	Pfirsichcreme	G - 406 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

