



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 26.05.2025 - 01.06.2025 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe Penne all Arrabbiata Penne all Arrabbiata Mandarinenquark	A1, G, L - 1000 KJ A1, C - 481 KJ 3, G - 315 KJ
Dienstag	Karottencremesuppe Rahmgyros mit Petersilienkartoffeln und Krautsalat Rahmgyros mit Petersilienkartoffeln und Krautsalat Cremepudding	G, L - 790 KJ A1, G, L - 846 KJ - 298 KJ - 405 KJ G - 728 KJ
Mittwoch	Broccolicremesuppe Rühreier mit Salzkartoffeln und Spinat Rühreier mit Salzkartoffeln und Spinat Schokopudding	G, L - 1090 KJ C, G - 1160 KJ - 298 KJ 6 - 96 KJ G - 594 KJ
Donnerstag	Klare Hühnerbrühe Putenschnitzel an Rahmsoße , Kroketten und Gemüse Putenschnitzel an Rahmsoße , Kroketten und Gemüse Stracciatellacreme	L - 460 KJ A1, G, L - 1464 KJ A1, C - 1105 KJ A1, G - 300 KJ G - 1113 KJ
Freitag	Paprikacremesuppe Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Gurkensalat Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Gurkensalat Zitronencreme	A1, G - 1084 KJ A1, C - 1400 KJ - 298 KJ G, M - 250 KJ G - 515 KJ
Samstag	Linseneintopf mit Einlage Linseneintopf mit Einlage eingelegte Pfirsiche	L - 925 KJ 8, G - 1269 KJ - 401 KJ
Sonntag	Klare Gemüsebrühe Schweinerückenbraten an Pfeffersoße mit Rösti und Gemüse Schweinerückenbraten an Pfeffersoße mit Rösti und Gemüse Bayrische Creme	L - 580 KJ A1, G - 945 KJ - 758 KJ A1, G - 300 KJ C, G - 1198 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	C = Ei	H3 = Pecannuss	N = Sesam
A1 = Weizen	D = Fisch	H4 = Paranuss	O = Sulfite
A2 = Roggen	E = Erdnuss	H5 = Macadamianuss	P = Lupine
A3 = Hafer	F = Soja	H6 = Cashewnuss	R = Weichtiere
A4 = Dinkel	G = Milch u. Laktose	H7 = Mandeln	
A5 = Gerste	H = Schalenfrüchte	H8 = Pistazien	
A6 = Kamut	H1 = Haselnuss	L = Sellerie	
B = Krebstiere	H2 = Walnuss	M = Senf	

