



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 28.11.2022 - 04.12.2022 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe	A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln mit Tomatensoße und Apfelmus	
	Nudeln mit Tomatensoße	3, A1, C - 1317 KJ
	und Apfelmus	- 400 KJ
	Birnenquark	G - 650 KJ
Dienstag	Karottencremesuppe	G, L - 790 KJ
	Geflügelbratwurst mit Salzkartoffeln und Gemüse	
	Geflügelbratwurst	- 971 KJ
	mit Salzkartoffeln	- 298 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Crempudding	G - 728 KJ
Mittwoch	Broccolicremesuppe	G, L - 1090 KJ
	Geschnetzeltes "Jägerart" mit Reis und Salat	
	Geschnetzeltes "Jägerart"	6, A1, G, L - 1204 KJ
	mit Reis	- 1460 KJ
	und Salat	G, L, M - 500 KJ
	Schokopudding	G - 594 KJ
Donnerstag	Gemüsesuppe mit Wiener	
	Gemüsesuppe	- 153 KJ
	mit Wiener	E250, E450/E450v, G, M - 1269 KJ
	Fruchtjoghurt	2, 3, G - 426 KJ
Freitag	Kartoffelcremesuppe	G, L - 1000 KJ
	Fischfilet mit Salzkartoffeln und Salat	
	Fischfilet	D - 669 KJ
	mit Salzkartoffeln	- 298 KJ
	und Salat	G, L, M - 500 KJ
	Orangencreme	G - 515 KJ
Samstag	Linsencremesuppe	G, L - 1250 KJ
	Schaschlikspieß mit Reis und Gemüse	
	Schaschlikspieß	6 - 840 KJ
	mit Reis	- 1460 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Obstsalat	- 547 KJ
Sonntag	Klare Hühnerbrühe	L - 460 KJ
	Züricher Geschnetzeltes , Kroketten und Salat	
	Züricher Geschnetzeltes	6, A1, G, L - 1416 KJ
	, Kroketten	A1, C - 1105 KJ
	und Salat	G, L, M - 500 KJ
	Stracciatellacreme	G - 1113 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