



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 29.12.2025 - 04.01.2026 MENU 2

Montag	<b>Gemüsecremesuppe</b> <b>Nudelaufbau und Apfelmus</b>	A1, G, L - 1000 KJ
	Nudelaufbau und Apfelmus	A1, C, G - 1277 KJ - 400 KJ
	<b>Fruchtquark</b>	G - 650 KJ
Dienstag	<b>Karottencremesuppe</b> <b>Falsches Kotelette mit Grünkohl "Bürgerlich"</b>	G, L - 790 KJ
	Falsches Kotelette mit Grünkohl "Bürgerlich"	A1, C - 1109 KJ - 1813 KJ
	<b>Cremepudding</b>	G - 728 KJ
Mittwoch	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> <b>Hausgemachte Reibekuchen und Apfelmus</b>	G, L - 1090 KJ
	Hausgemachte Reibekuchen und Apfelmus	6, A1, C - 856 KJ - 400 KJ
	<b>Vanillepudding</b>	G - 728 KJ
Donnerstag	<b>Klare Hühnerbrühe</b> <b>Burgunderbraten mit Salzkartoffeln und Gemüse</b>	L - 460 KJ
	Burgunderbraten mit Salzkartoffeln und Gemüse	7, A1, L - 883 KJ - 298 KJ A1, G - 300 KJ
	<b>Kaffeepudding</b>	G - 774 KJ
Freitag	<b>Tomatencremesuppe</b> <b>Fischfilet mit Püree und Spinat</b>	G, L - 880 KJ
	Fischfilet mit Püree und Spinat	D - 669 KJ G - 348 KJ 6 - 96 KJ
	<b>Grießpudding</b>	A1, G - 1000 KJ
Samstag	<b>Linseneintopf mit Wurst</b>	
	Linseneintopf mit Wurst	L - 925 KJ G, M - 1239 KJ
	<b>Obstsalat</b>	- 547 KJ
Sonntag	<b>Klare Brühe</b> <b>Gulasch mit Spätzle und Rotkohl</b>	- 280 KJ
	Gulasch mit Spätzle und Rotkohl	A1, L - 1950 KJ A1, C - 686 KJ 3 - 268 KJ
	<b>Stracciatellacreme</b>	G - 1113 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	

