



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 01.10.2018 - 07.10.2018 MENU 1

| | | |
|------------|---|---|
| Montag | Frühlingssuppe | 6, L - 115 KJ |
| | Falsches Kotelette mit Sauerkraut "Bürgerlich" | |
| | Falsches Kotelette mit Sauerkraut "Bürgerlich" | A1, C - 1109 KJ - 503 KJ |
| | Griechischer Joghurt | G - 883,41 KJ |
| Dienstag | Möhrensuppe | 6, G, L - 790 KJ |
| | Gemüse mit Hollandaise Kartoffelgratin | |
| | Gemüse mit Hollandaise Kartoffelgratin | A1, G - 800 KJ 1, 2, 10, A, G, L, O - KJ |
| | Götterspeise | 2, 3, 8, 9, C, F, G, H - 636 KJ |
| Mittwoch | Klare Hühnerbrühe | 6, L - 460 KJ |
| | Schweinefilet im Speckmantel mit Salzkartoffeln und Gemüse | |
| | Schweinefilet im Speckmantel mit Salzkartoffeln und Gemüse | A1, G, M - 1105 KJ - 298 KJ A1, G - 300 KJ |
| | Crempudding | 3, 7, C, G - 728 KJ |
| Donnerstag | Tomatensuppe | 3, 6, G, L - 880 KJ |
| | Gulasch mit Salzkartoffeln und Kohlrabi | |
| | Gulasch mit Salzkartoffeln und Kohlrabi | A1, L - 1950 KJ - 298 KJ - 113 KJ |
| | Obstsalat | - 547 KJ |
| Freitag | Fischfilet mit Bratkartoffeln und Salat | |
| | Fischfilet mit Bratkartoffeln und Salat | D - 669 KJ L - 665 KJ 3, G, L, M - 500 KJ |
| | Fruchtquark | 3, G - 651,25 KJ |
| Samstag | Kartoffelsuppe | 6, C, G, L - 1000 KJ |
| | Spätzle-Omelette und Salat | |
| | Spätzle-Omelette und Salat | A1, C, G - 1871 KJ 3, G, L, M - 500 KJ |
| | Milchreis | 3, G, O - 706 KJ |
| Sonntag | Rindfleischbrühe | 6, L - 120 KJ |
| | Putenschnitzel mit Reis und Salat | |
| | Putenschnitzel mit Reis und Salat | A1, M - 1500 KJ - 1460 KJ 3, G, L, M - 500 KJ |
| | Schokopudding | 3, 6, A1, C, F, G - 594 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.

Unsere Menüs werden mit folgenden zugelassenen Zusatzstoffen hergestellt:

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=Geflügelseparatorfleisch

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

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