



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 2

Montag	Frühlingssuppe	6, L - 115 KJ
	Nudeln an Schinkensahnesoße und Apfelmus	
	Nudeln an Schinkensahnesoße und Apfelmus	A1, G - 837 KJ 3, C, L - 400 KJ
	Griechischer Joghurt	G - 883,41 KJ
Dienstag	Möhrensuppe	6, G, L - 790 KJ
	Frikadelle mit Püree und Salat	
	Frikadelle mit Püree und Salat	A1, O - 1800 KJ G - 348 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	Götterspeise	2, 3, 8, 9, C, F, G, H - 636 KJ
Mittwoch	Klare Hühnerbrühe	6, L - 460 KJ
	Hähnchenschenkel mit Pommes Frites und Salat	
	Hähnchenschenkel mit Pommes Frites und Salat	- 800 KJ - 1220 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	Crempudding	3, 7, C, G - 728 KJ
Donnerstag	Tomatensuppe	3, 6, G, L - 880 KJ
	Hähnchenschnitzel mit Reis und Brokkoli	
	Hähnchenschnitzel mit Reis und Brokkoli	- 404 KJ - 1460 KJ H7 - 147 KJ
	Obstsalat	- 547 KJ
Freitag	Kartoffeleintopf mit Wurst und Brot	
	Kartoffeleintopf mit Wurst	1, 4, 5, L - 1776,5 KJ
	und Brot	A1 - 291 KJ
	Fruchtquark	3, G - 651,25 KJ
Samstag	Kartoffelsuppe	6, C, G, L - 1000 KJ
	Bratwurst mit Nudelsalat	
	Bratwurst mit Nudelsalat	G, L, M - 980 KJ A1, C, M - 862 KJ
	Milchreis	3, G, O - 706 KJ
Sonntag	Rindfleischbrühe	6, L - 120 KJ
	Burgunderbraten mit Salzkartoffeln und Gemüse	
	Burgunderbraten mit Salzkartoffeln und Gemüse	7, A1, L - 883 KJ - 298 KJ A1, G - 300 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