



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 08.10.2018 - 14.10.2018 MENU 1

Montag	Broccolisuppe	6, G, L - 1090 KJ
	Milchreis und Sauerkirschen	
	Milchreis	2, C, G - 1720 KJ
	und Sauerkirschen	3 - 364 KJ
	Fruchtquark	3, G - 651,25 KJ
Dienstag	Tomatensuppe	3, 6, G, L - 880 KJ
	Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kassler	
	Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kassler	G - 560 KJ 1,5,6,E250 - 481 KJ
	Vanillepudding	3, A, C, F, G - 728 KJ
Mittwoch	Möhrensuppe	6, G, L - 790 KJ
	Strammer Max und gemischter Salat	
	Strammer Max	4, 5, 6, E250, E301, A1, A2, C, G - 783 KJ
	und gemischter Salat	G, L, M - 420 KJ
	Kaffeepudding	3, C, G - 774 KJ
Donnerstag	Rindfleischbrühe	6, L - 120 KJ
	Salatteller mit Putenstreifen	
	Salatteller mit Putenstreifen	G, L, M - 1372 KJ
	Fruchtjoghurt	2, 3, G - 426 KJ
Freitag	Blumenkohlsuppe	G, L - 1090 KJ
	Fischfilet mit Salzkartoffeln und Salat	
	Fischfilet mit Salzkartoffeln und Salat	D - 669 KJ - 298 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	Schokopudding	3, 6, A1, C, F, G - 594 KJ
Samstag	Kartoffelsalat mit Wurst	
	Kartoffelsalat mit Wurst	4, 5, 6, A1, C, G, M - 2094 KJ
	Obstsalat	- 547 KJ
Sonntag	Klare Gemüsebrühe	6, L - 580 KJ
	Hähnchenschnitzel mit Rösti und Gemüse	
	Hähnchenschnitzel mit Rösti und Gemüse	- 404 KJ - 758 KJ A1, G - 300 KJ
	Karamellpudding	3, C, G - 648 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