



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 2

Montag	Broccolisuppe	6, G, L - 1090 KJ
	Wurstgulasch mit Püree und Salat	
	Wurstgulasch	A1, G - 543 KJ
	mit Püree und Salat	G - 348 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	Fruchtquark	3, G - 651,25 KJ
Dienstag	Tomatensuppe	3, 6, G, L - 880 KJ
	Schweinebraten mit Salzkartoffeln und Salat	
	Schweinebraten	L, M - 331 KJ
	mit Salzkartoffeln und Salat	- 298 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	Vanillepudding	3, A, C, F, G - 728 KJ
Mittwoch	Möhrensuppe	6, G, L - 790 KJ
	Geflügelschnitzel mit Reis und Gemüse	
	Geflügelschnitzel	- 404 KJ
	mit Reis und Gemüse	- 1460 KJ A1, G - 300 KJ
	Kaffeepudding	3, C, G - 774 KJ
Donnerstag	Rindfleischbrühe	6, L - 120 KJ
	Nudeln "Bolognese" und Apfelmus	
	Nudeln "Bolognese"	A1, M - 1657 KJ
	und Apfelmus	3, 6 - 176 KJ
	Fruchtjoghurt	2, 3, G - 426 KJ
Freitag	Blumenkohlsuppe	G, L - 1090 KJ
	Rühreier Kartoffelstampf und Spinat	
	Rühreier	A1, C, G - 1160 KJ
	Kartoffelstampf und Spinat	G - 230 KJ L - 9,3 KJ
	Schokopudding	3, 6, A1, C, F, G - 594 KJ
Samstag	Weißer Bohnensuppe mit Mettwurst	
	Weißer Bohnensuppe	L - 686 KJ
	mit Mettwurst	4, 5, 8 - 1792 KJ
	Obstsalat	- 547 KJ
Sonntag	Klare Gemüsebrühe	6, L - 580 KJ
	Lammerbraten mit Salzkartoffeln und Salat	
	Lammerbraten	L, M - 331 KJ
	mit Salzkartoffeln und Salat	- 298 KJ 3, G, L, M - 500 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