



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 28.09.2020 - 04.10.2020 MENU 2

Montag	Vorsuppe	- KJ
	Nudeln mit Tomatensoße und Apfelmus	
	Nudeln mit Tomatensoße	3, A1, C - 1317 KJ
	und Apfelmus	3, C, L - 400 KJ
	Dessert	- KJ
Dienstag	Vorsuppe	- KJ
	Schweinebraten mit Salzkartoffeln und Gemüse	
	Schweinebraten	L, M - 331 KJ
	mit Salzkartoffeln	- 298 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Dessert	- KJ
Mittwoch	Vorsuppe	- KJ
	Geflügelfrikadelle mit Püree und Salat	
	Geflügelfrikadelle	A1, C - 700 KJ
	mit Püree	G - 348 KJ
	und Salat	3, G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Donnerstag	Vorsuppe	- KJ
	Geschnetzeltes mit Reis und Gemüse	
	Geschnetzeltes	A1, G, L, M - 1800 KJ
	mit Reis	- 1460 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Dessert	- KJ
Freitag	Linseneintopf mit Wiener	
	Linseneintopf	L - 925 KJ
	mit Wiener	E250, E450/E450v, G, M - 1269 KJ
	Dessert	- KJ
Samstag	Vorsuppe	- KJ
	Kassler mit Möhrengemüse "Bürgerlich"	
	Kassler	1, 5, 6, E250 - 481 KJ
	mit Möhrengemüse "Bürgerlich"	G - 560 KJ
	Dessert	- KJ
Sonntag	Vorsuppe	- KJ
	Rollbraten mit Kartoffelstampf und Gemüse	
	Rollbraten	A1, L, M - 331 KJ
	mit Kartoffelstampf	G - 230 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Dessert	- 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.

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

A1 = Weizen

A2 = Roggen

A3 = Hafer

A4 = Dinkel

A5 = Gerste

A6 = Kamut

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch u. Laktose

H = Schalenfrüchte

H1 = Haselnuss

H2 = Walnuss

H3 = Pecannuss

H4 = Paranuss

H5 = Macadamianuss

H6 = Cashewnuss

H7 = Mandeln

H8 = Pistazien

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupine

R = Weichtiere