



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 14.10.2019 - 20.10.2019 MENU 2

Montag	Gemüsecremesuppe	6, A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln "Bolognese" und Apfelmus	
	Nudeln "Bolognese" und Apfelmus	A1, M - 1657 KJ 3, C, L - 400 KJ
	Griechischer Joghurt	G - 883,41 KJ
Dienstag	Frühlingsuppe	6, L - 115 KJ
	Geschnitzeltes mit Salzkartoffeln und Salat	
	Geschnitzeltes mit Salzkartoffeln und Salat	A1, G, L, M - 1800 KJ - 298 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	Obstsalat	- 547 KJ
Mittwoch	Tomatensuppe	3, 6, G, L - 880 KJ
	Rühreier mit Püree und Spinat	
	Rühreier mit Püree und Spinat	A1, C, G - 1160 KJ G - 348 KJ L - 9,3 KJ
	Fruchtjoghurt	2, 3, G - 426 KJ
Donnerstag	Klare Brühe	- 280 KJ
	Hähnchenschnitzel mit Reis und Kohlrabi	
	Hähnchenschnitzel mit Reis und Kohlrabi	- 404 KJ - 1460 KJ - 113 KJ
	Götterspeise	2, 3, 8, 9, C, F, G, H - 636 KJ
Freitag	Broccolisuppe	6, G, L - 1090 KJ
	Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat	
	Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat	A1, C - 1400 KJ - 298 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	Vanillepudding	3, A, C, F, G - 728 KJ
Samstag	Erbseintopf mit Brühwurst	
	Erbseintopf mit Brühwurst	6, A1, G - 412 KJ G, M - 1239 KJ
	Grießpudding	3, A1, C, G - 1000 KJ
Sonntag	Klare Hühnerbrühe	6, L - 460 KJ
	Burgunderbraten mit Rösti und Gemüse	
	Burgunderbraten mit Rösti und Gemüse	7, A1, L - 883 KJ - 758 KJ A1, G - 300 KJ
	Crempudding	3, 7, C, G - 728 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	