



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 1

Montag	Gemüsecremesuppe	6, A1, G, L - 1000 KJ
	Kassler mit Sauerkraut "Bürgerlich"	
	Kassler mit Sauerkraut "Bürgerlich"	1, 5, 6, E250 - 481 KJ - 503 KJ
	Griechischer Joghurt	G - 883,41 KJ
Dienstag	Frühlingssuppe	6, L - 115 KJ
	Blutwurst Gebraten Kartoffelstampf	
	Blutwurst Gebraten Kartoffelstampf	- 1088 KJ G - 230 KJ
	Obstsalat	- 547 KJ
Mittwoch	Tomatensuppe	3, 6, G, L - 880 KJ
	Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	
	Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	6, F, G, L, M - 2417 KJ - 665 KJ
	Fruchtjoghurt	2, 3, G - 426 KJ
Donnerstag	Klare Brühe	- 280 KJ
	Rostbratwurst Weißkohlgemüse "Bürgerlich"	
	Rostbratwurst Weißkohlgemüse "Bürgerlich"	M - 1397 KJ - 506 KJ
	Götterspeise	2, 3, 8, 9, C, F, G, H - 636 KJ
Freitag	Broccolisuppe	6, G, L - 1090 KJ
	Schnitzelchen mit Salzkartoffeln und Gemüse	
	Schnitzelchen mit Salzkartoffeln und Gemüse	- 963 KJ - 298 KJ A1, G - 300 KJ
	Vanillepudding	3, A, C, F, G - 728 KJ
Samstag	Spätzle-Omelette und Salat	
	Spätzle-Omelette	A1, C, G - 1871 KJ
	und Salat	3, G, L, M - 500 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=Geflügelseparatorenfleisch

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