



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 25.07.2022 - 31.07.2022

Montag	Vorsuppe	- KJ
	Nudeln an Sahnesoße und Apfelmus	
	Nudeln an Sahnesoße und Apfelmus	A1, G - 1340 KJ - 400 KJ
	Dessert	- KJ
Dienstag	Vorsuppe	- KJ
	Gemüseauflauf und Salat	
	Gemüseauflauf und Salat	G, L - 1884 KJ G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Mittwoch	Vorsuppe	- KJ
	Geflügelschnitzel mit Reis und Salat	
	Geflügelschnitzel mit Reis und Salat	- 404 KJ - 1460 KJ G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Donnerstag	Gemüsesuppe "Querdurch den Garten" mit Wiener	
	Gemüsesuppe "Querdurch den Garten" mit Wiener	- 153 KJ E250, E450/E450v, G, M - 1269 KJ
	Dessert	- KJ
Freitag	Vorsuppe	- KJ
	Backfisch mit Salzkartoffeln und Salat	
	Backfisch mit Salzkartoffeln und Salat	A1, D - 1400 KJ - 298 KJ G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ

Kilojuleangaben beziehen sich auf je 100 g

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

Farbstoff E..., kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide

A1 = Weizen

A2 = Roggen

A3 = Hafer

A4 = Dinkel

A5 = Gerste

A6 = Kamut

C = Ei

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch u. Laktose

H = Schalenfrüchte

H1 = Haselnuss

H3 = Pecannuss

H4 = Paranuss

H5 = Macadamianuss

H6 = Cashewnuss

H7 = Mandeln

H8 = Pistazien

L = Sellerie

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupine

R = Weichtiere

B = Krebstiere

H2 = Walnuss

M = Senf

Änderungen möglich!