



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 06.01.2020 - 12.01.2020 MENU 2

Montag

Penne- Nudeln mit Bechamelsoße mit Blumenkohl u. Broccoli

Penne- Nudeln mit Bechamelsoße A1, G, L - 3352 KJ

mit Blumenkohl u. Broccoli

Dessert - KJ

Dienstag

Vorsuppe - KJ

Bratwurst mit Salzkartoffeln und Salat

Bratwurst G, L, M - 980 KJ

mit Salzkartoffeln - 298 KJ

und Salat 3, G, L, M - 500 KJ

Dessert - KJ

Mittwoch

Vorsuppe - KJ

Nudeln mit Hackfleischsoße und Apfelmus

Nudeln mit Hackfleischsoße A1, C - 1276 KJ

und Apfelmus 3, C, L - 400 KJ

Dessert - KJ

Donnerstag

Vorsuppe - KJ

Hähnchencurry in Rahmsoße mit Reis und Salat

Hähnchencurry in Rahmsoße A1, G, L - 1100 KJ

mit Reis - 1460 KJ

und Salat 3, G, L, M - 500 KJ

Dessert - KJ

Freitag

Kartoffeleintopf mit Wurst

Kartoffeleintopf mit Wurst 1, 4, 5, L - 1776,5 KJ

Dessert - KJ

Samstag

Vorsuppe - KJ

Kassler Grünkohl "Bürgerlich"

Kassler 1, 5, 6, E250 - 481 KJ

Grünkohl "Bürgerlich" 6 - 117 KJ

Dessert - KJ

Sonntag

Vorsuppe - KJ

Schweinekrustenbraten Kartoffelstampf und Sauerkraut

Schweinekrustenbraten - 1223 KJ

Kartoffelstampf G - 230 KJ

und Sauerkraut 7 - 32 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.

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