



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 1

Montag

Hühnersuppentopf mit Einlage und Brot

Hühnersuppentopf A1, C - 1016 KJ
 mit Einlage 8, G - 1269 KJ
 und Brot A1 - 291 KJ

Dessert - KJ

Dienstag

Vorsuppe - KJ

Bauernroulade mit Püree und Gemüse

Bauernroulade 8, L, M - 1101 KJ
 mit Püree G - 348 KJ
 und Gemüse A1, G - 300 KJ

Dessert - KJ

Mittwoch

Vorsuppe - KJ

Strammer Max mit Pommes Frites

Strammer Max 4, 5, 6, E250, E301, A1, A2, C, G - 783 KJ
 mit Pommes Frites - 1220 KJ

Dessert - KJ

Donnerstag

Vorsuppe - KJ

Falsches Kotelette mit Salzkartoffeln und Dicke Bohnen

Falsches Kotelette A1, C - 1109 KJ
 mit Salzkartoffeln - 298 KJ
 und Dicke Bohnen A1 - 300 KJ

Dessert - KJ

Freitag

Geschnetzeltes mit Salzkartoffeln und Zucchini-Paprikagemüse

Geschnetzeltes A1, G, L, M - 1800 KJ
 mit Salzkartoffeln - 298 KJ
 und Zucchini-Paprikagemüse - 250 KJ

Dessert - KJ

Samstag

Vorsuppe - KJ

Brathering mit Bratkartoffeln

Brathering 3, 4, D - 1026 KJ
 mit Bratkartoffeln L - 665 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