



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 13.01.2020 - 19.01.2020 MENU 1

Montag

Gulaschsuppe mit Baguette

Gulaschsuppe L - 1301 KJ
mit Baguette A1 - 291 KJ

Dessert - KJ

Dienstag

Vorsuppe - KJ

Hähnchenspieß , Kroketten und Gemüse

Hähnchenspieß - 724 KJ
, Kroketten A1, C - 1105 KJ
und Gemüse A1, G - 300 KJ

Dessert - KJ

Mittwoch

Vorsuppe - KJ

Milchreis und Kompott

Milchreis 2, C, G - 1720 KJ

und Kompott - 300 KJ

Dessert - KJ

Donnerstag

Vorsuppe - KJ

Mettenden und Kartoffel-Möhren-Stampf

Mettenden 4, 6, E250, E300, E575, M - 1528 KJ
und Kartoffel-Möhren-Stampf G - 890 KJ

Dessert - KJ

Freitag

Vorsuppe - KJ

Senfeier mit Salzkartoffeln rote Bete

Senfeier A1, C, G, L - 865 KJ

mit Salzkartoffeln - 298 KJ

rote Bete 7 - 133 KJ

Dessert - KJ

Samstag

Eintopf mit Brühwurst und Brot

Eintopf 6, A1, G - 450 KJ

mit Brühwurst G, M - 1239 KJ

und Brot A1 - 291 KJ

Dessert - KJ

Sonntag

Vorsuppe - KJ

Currywurst mit Pommes Frites und Salat

Currywurst 6, E250, E300, L, M - 1232 KJ

mit Pommes Frites - 1220 KJ

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