



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 2

Montag

Nudeln mit Tomatensoße und Apfelmus

Nudeln mit Tomatensoße 3, A1, C - 1317 KJ
und Apfelmus 3, C, L - 400 KJ

Dessert - KJ

Dienstag

Vorsuppe - KJ

Putenschnitzel mit Reis und Salat

Putenschnitzel A1, M - 1500 KJ
mit Reis - 1460 KJ
und Salat 3, G, L, M - 500 KJ

Dessert - KJ

Mittwoch

Vorsuppe - KJ

Geschnetzeltes an Rahmsoße mit Püree und Gemüse

Geschnetzeltes an Rahmsoße A1, G, L - 1204 KJ
mit Püree G - 348 KJ
und Gemüse A1, G - 300 KJ

Dessert - KJ

Donnerstag

Vorsuppe - KJ

Gyros mit Djuvec Reis und Krautsalat

Gyros - 850 KJ
mit Djuvec Reis 3 - 1460 KJ
und Krautsalat - 405 KJ

Dessert - KJ

Freitag

Vorsuppe - KJ

Fischfilet Kartoffelstampf und Salat

Fischfilet D - 669 KJ
Kartoffelstampf G - 230 KJ
und Salat 3, G, L, M - 500 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=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 | |