



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 10.02.2020 - 16.02.2020 MENU 2

Montag	Vorsuppe	- KJ
	Nudeln mit Tomatengemüsesoße und Apfelmus	
	Nudeln mit Tomatengemüsesoße	3, A1, C - 1317 KJ
	und Apfelmus	3, C, L - 400 KJ
	Dessert	- KJ
Dienstag	Vorsuppe	- KJ
	Geschnetzeltes mit Salzkartoffeln und Gemüse	
	Geschnetzeltes	A1, G, L, M - 1800 KJ
	mit Salzkartoffeln	- 298 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Dessert	- KJ
Mittwoch	Vorsuppe	- KJ
	Geflügelwiener mit Grünkohl "Bürgerlich"	
	Geflügelwiener	4, 6, 8, L, M - 932 KJ
	mit Grünkohl "Bürgerlich"	- 1813 KJ
	Dessert	- KJ
Donnerstag	Vorsuppe	- KJ
	Chicken Nuggets mit Reis und Salat	
	Chicken Nuggets	A1, C - 1260 KJ
	mit Reis	- 1460 KJ
	und Salat	3, G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Freitag	Vorsuppe	- KJ
	Geflügelfrikadelle mit Reis und Gemüse	
	Geflügelfrikadelle	A1, C - 700 KJ
	mit Reis	- 1460 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Dessert	- KJ
Samstag	Weißer Bohnensuppe mit Wiener	
	Weißer Bohnensuppe	L - 686 KJ
	mit Wiener	E250, E450/E450v, G, M - 1269 KJ
	Dessert	- KJ
Sonntag	Vorsuppe	- KJ
	Schnitzel "Zigeuner Art", Kroketten und Salat	
	Schnitzel "Zigeuner Art"	A1, C - 1221 KJ
	, Kroketten	A1, C - 1105 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