



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 17.02.2020 - 23.02.2020 MENU 1

Montag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Chicoree überbacken mit Püree</b>	
	Chicoree überbacken mit Püree	A1, G - 1715 KJ G - 348 KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Dienstag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Blutwurst Kartoffelstampf mit Apfel-Zwiebelscheiben</b>	
	Blutwurst Kartoffelstampf mit Apfel-Zwiebelscheiben	- 1088 KJ G - 230 KJ - KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Mittwoch	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Kotelette Wirsing "bürgerlich"</b>	
	Kotelette Wirsing "bürgerlich"	- 970 KJ 6 - 120 KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Donnerstag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Kartoffelsalat mit Wurst</b>	
	Kartoffelsalat mit Wurst	4, 5, 6, A1, C, G, M - 2094 KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Freitag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salat</b>	
	Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salat	C - 854 KJ L - 665 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Samstag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Grießbrei mit Kompott</b>	
	Grießbrei mit Kompott	A1, G - 1720 KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Sonntag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Schweinemedallions an Champignon-Sahne-Soße mit Pommes Frites und Salat</b>	
	Schweinemedallions an Champignon-Sahne-Soße mit Pommes Frites und Salat	A1, G, L - 1351 KJ - 1220 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	<b>Dessert</b>	- 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