



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 2

Montag	Vorsuppe	- KJ
	Nudeln an Sahnesoße und Apfelmus	
	Nudeln an Sahnesoße und Apfelmus	A1, C, G - 1340 KJ 3, C, L - 400 KJ
	Dessert	- KJ
Dienstag	Vorsuppe	- KJ
	Hähnchenschnitzel mit Püree und Rotkohl	
	Hähnchenschnitzel mit Püree und Rotkohl	- 404 KJ G - 348 KJ 3 - 268 KJ
	Dessert	- KJ
Mittwoch	Vorsuppe	- KJ
	Gyros mit Reis und Salat	
	Gyros mit Reis und Salat	- 850 KJ - 1460 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Donnerstag	Vorsuppe	- KJ
	Bratwurstspätzlepfanne und Salat	
	Bratwurstspätzlepfanne und Salat	A1, C - 2810 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Freitag	Vorsuppe	- KJ
	Fisch an Remoulade mit Salzkartoffeln und Salat	
	Fisch an Remoulade mit Salzkartoffeln und Salat	C, D, M - 1009 KJ - 298 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Samstag	Vorsuppe	- KJ
	Kassler mit Sauerkraut "Bürgerlich"	
	Kassler mit Sauerkraut "Bürgerlich"	1, 5, 6, E250 - 481 KJ - 503 KJ
	Dessert	- KJ
Sonntag	Vorsuppe	- KJ
	Schweinemedallions an Champignon-Sahne-Soße mit Pommes Frites und Salat	
	Schweinemedallions an Champignon-Sahne-Soße mit Pommes Frites und Salat	A1, G, L - 1351 KJ - 1220 KJ 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	