



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 30.03.2020 - 05.04.2020 MENU 2

Montag	Vorsuppe	- KJ
	Nudeln an Schinken-Käse-Soße und Salat	
	Nudeln an Schinken-Käse-Soße	A1, C, G - 1646 KJ
	und Salat	3, G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Dienstag	Vorsuppe	- KJ
	Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und Blumenkohl	
	Schweinegulasch	A1 - 1800 KJ
	mit Salzkartoffeln und Blumenkohl	- 298 KJ - 105 KJ
	Dessert	- KJ
Mittwoch	Vorsuppe	- KJ
	Frikadelle mit Püree und Porreegemüse	
	Frikadelle	A1, O - 1800 KJ
	mit Püree und Porreegemüse	G - 348 KJ A1 - 250 KJ
	Dessert	- KJ
Donnerstag	Vorsuppe	- KJ
	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis und Salat	
	Hähnchengeschnetzeltes	A1, M - 1300 KJ
	mit Reis und Salat	- 1460 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Freitag	Vorsuppe	- KJ
	Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Mettwurst	
	Möhrengemüse "Bürgerlich"	G - 560 KJ
	mit Mettwurst	4, 5, 8 - 1792 KJ
	Dessert	- KJ
Samstag	Vorsuppe	- KJ
	Erseneintopf mit Wiener	
	Erseneintopf	6, A1, G - 412 KJ
	mit Wiener	E250, E450/E450v, G, M - 1269 KJ
	Dessert	- KJ
Sonntag	Vorsuppe	- KJ
	Schweinefilet , Krokette und Gemüse	
	Schweinefilet	- 1105 KJ
	, Krokette und Gemüse	A1, C - 1105 KJ A1, G - 300 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