



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 1

Montag	Vorsuppe	- KJ
	Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salat	
	Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salat	A1, C, G - 963 KJ - 1220 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Dienstag	Vorsuppe	- KJ
	Apfelpfannkuchen	
	Apfelpfannkuchen	3, 6, A1, C, G - 700 KJ
	Dessert	- KJ
Mittwoch	Vorsuppe	- KJ
	Toast "Hawai" und Salat	
	Toast "Hawai" und Salat	1, 4, 6, A1, G - 1077 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Donnerstag	Vorsuppe	- KJ
	Rührei mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	
	Rührei mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	A1, C, G - 1160 KJ L - 665 KJ G, M - 250 KJ
	Dessert	- KJ
Freitag	Vorsuppe	- KJ
	Fischfilet im Bierteig mit Salzkartoffeln und Salat	
	Fischfilet im Bierteig mit Salzkartoffeln und Salat	7, A1, A5, C - 1436 KJ - 298 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Samstag	Germknödel mit Vanillesoße	
	Germknödel mit Vanillesoße	A1, C, G - 1864 KJ
	Dessert	- KJ
Sonntag	Vorsuppe	- KJ
	Schweinefilet , Krokette n und Gemüse	
	Schweinefilet , Krokette n und Gemüse	- 1105 KJ 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	