



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 18.05.2020 - 24.05.2020 MENU 2

Montag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Nudeln mit Tomatengemüesoße und Apfelmus</b>	
	Nudeln mit Tomatengemüesoße	3, A1, C - 1317 KJ
	und Apfelmus	3, C, L - 400 KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Dienstag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Wurstgulasch mit Salzkartoffeln und Kohlrabi</b>	
	Wurstgulasch	A1, G - 543 KJ
	mit Salzkartoffeln und Kohlrabi	- 298 KJ - 113 KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Mittwoch	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Geschnetzeltes mit Reis und Salat</b>	
	Geschnetzeltes	A1, G, L, M - 1800 KJ
	mit Reis und Salat	- 1460 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Donnerstag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Schnitzel "Zigeuner Art" mit Pommes Frites und Gemüse</b>	
	Schnitzel "Zigeuner Art"	A1, C - 1221 KJ
	mit Pommes Frites und Gemüse	- 1220 KJ A1, G - 300 KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Freitag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Fischfilet mit Salzkartoffeln und Salat</b>	
	Fischfilet	D - 669 KJ
	mit Salzkartoffeln und Salat	- 298 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Samstag	<b>Linseneintopf mit Wiener</b>	
	Linseneintopf	L - 925 KJ
	mit Wiener	E250, E450/E450v, G, M - 1269 KJ
		<b>Dessert</b>
Sonntag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Hähnchenbrust , Krokette und Gemüse</b>	
	Hähnchenbrust	- 404 KJ
	, Krokette und Gemüse	A1, C - 1105 KJ A1, G - 300 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.

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=Geflügelseparatorenfleisch

A = glutenhaltiges Getreide

A1 = Weizen

A2 = Roggen

A3 = Hafer

A4 = Dinkel

A5 = Gerste

A6 = Kamut

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch u. Laktose

H = Schalenfrüchte

H1 = Haselnuss

H2 = Walnuss

H3 = Pecannuss

H4 = Paranuss

H5 = Macadamianuss

H6 = Cashewnuss

H7 = Mandeln

H8 = Pistazien

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupine

R = Weichtiere