



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 29.06.2020 - 05.07.2020 MENU 2

Montag	Vorsuppe	- KJ
	Nudeln "Bolognese" und Apfelmus	
	Nudeln "Bolognese"	A1, M - 1657 KJ
	und Apfelmus	3, 6 - 176 KJ
	Dessert	- KJ
Dienstag	Vorsuppe	- KJ
	Hähnchennuggets mit Püree und Gemüse	
	Hähnchennuggets	A1, C - 1257 KJ
	mit Püree	G - 348 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Dessert	- KJ
Mittwoch	Vorsuppe	- KJ
	Schaschliktopf mit Salzkartoffeln und Salat	
	Schaschliktopf	A1 - 840 KJ
	mit Salzkartoffeln	- 298 KJ
	und Salat	3, G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Donnerstag	Vorsuppe	- KJ
	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen	
	Hühnerfrikassee	6, A1, G, L - 622 KJ
	mit Reis	- 1460 KJ
	und Erbsen	- 351 KJ
	Dessert	- KJ
Freitag	Vorsuppe	- KJ
	Backfisch mit Salzkartoffeln und Salat	
	Backfisch	A1, D - 1400 KJ
	mit Salzkartoffeln	- 298 KJ
	und Salat	3, G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Samstag	Kartoffeleintopf mit Wurst	
	Kartoffeleintopf mit Wurst	1, 4, 5, L - 1776,5 KJ
	Dessert	- KJ
Sonntag	Vorsuppe	- KJ
	Gefüllter Schweinebraten mit Kartoffelgratin und Salat	
	Gefüllter Schweinebraten	A1 - 1093 KJ
	mit Kartoffelgratin	G - 1603 KJ
	und Salat	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.

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