



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 16.11.2020 - 22.11.2020 MENU 2

Montag	Vorsuppe	- KJ
	Nudeln an Schinkensahnesoße und Apfelmus	
	Nudeln an Schinkensahnesoße	A1, G - 837 KJ
	und Apfelmus	3, 6 - 176 KJ
	Dessert	- KJ
Dienstag	Vorsuppe	- KJ
	Hähnchenbrust mit Reis und Gemüse	
	Hähnchenbrust	- 404 KJ
	mit Reis	- 1460 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Dessert	- KJ
Mittwoch	Vorsuppe	- KJ
	Pikanter Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und Salat	
	Pikanter Schweinegulasch	A1 - 1800 KJ
	mit Salzkartoffeln	- 298 KJ
	und Salat	3, G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Donnerstag	Vorsuppe	- KJ
	Rühreier mit Püree und Spinat	
	Rühreier	A1, C, G - 1160 KJ
	mit Püree	G - 348 KJ
	und Spinat	6 - 96 KJ
	Dessert	- KJ
Freitag	Vorsuppe	- KJ
	Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat	
	Fischstäbchen	A1, C - 1400 KJ
	mit Salzkartoffeln	- 298 KJ
	und Salat	3, G, L, M - 500 KJ
	Dessert	- KJ
Samstag	Weißer Bohnensuppe mit Kassler	
	Weißer Bohnensuppe	L - 686 KJ
	mit Kassler	1,5,6,E250 - 481 KJ
	Dessert	- KJ
Sonntag	Vorsuppe	- KJ
	Burgunderbraten mit Knödel und Rotkohl	
	Burgunderbraten	7, A1, L - 883 KJ
	mit Knödel	- 421 KJ
	und Rotkohl	3 - 268 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=Geflügelseparatorfleisch

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