



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 04.01.2021 - 10.01.2021 MENU 2

Montag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Nudeln an Sahnesoße und Apfelmus</b>	
	Nudeln an Sahnesoße	A1, C, G - 1340 KJ
	und Apfelmus	3, 6 - 176 KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Dienstag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Balkangeschnitzeltes mit Reis und Gemüse</b>	
	Balkangeschnitzeltes	A1, G - 272 KJ
	mit Reis	- 1460 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Mittwoch	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen</b>	
	Hühnerfrikassee	6, A1, G, L - 622 KJ
	mit Reis	- 1460 KJ
	und Erbsen	- 351 KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Donnerstag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Frikadelle mit Püree und Rotkohl</b>	
	Frikadelle	A1, O - 1800 KJ
	mit Püree	G - 348 KJ
	und Rotkohl	3 - 268 KJ
	<b>Dessert</b>	- KJ
Freitag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat</b>	
	Fischstäbchen	A1, C - 1400 KJ
	mit Salzkartoffeln	- 298 KJ
	und Salat	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>	- KJ
Sonntag	<b>Vorsuppe</b>	- KJ
	<b>Hähnchenbrust überbacken , Kroketten und Brokkoli</b>	
	Hähnchenbrust überbacken	G - 623 KJ
	, Kroketten	A1, C - 1105 KJ
	und Brokkoli	H7 - 147 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=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