



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 07.10.2019 - 13.10.2019 MENU 1

Montag	<b>Gemüsecremesuppe</b>	6, A1, G, L - 1000 KJ
	<b>Hackbraten mit Kartoffelsalat</b>	
	Hackbraten mit Kartoffelsalat	A1, C - 1243 KJ C, G, L, M - 1056 KJ
	<b>Götterspeise</b>	2, 3, 8, 9, C, F, G, H - 636 KJ
Dienstag	<b>Klare Brühe</b>	- 280 KJ
	<b>Bratwurst Kartoffelstampf und Sauerkraut</b>	
	Bratwurst Kartoffelstampf und Sauerkraut	G, L, M - 980 KJ G - 230 KJ 7 - 32 KJ
	<b>Mandarinenquark</b>	3, G - 315 KJ
Mittwoch	<b>Blumenkohlsuppe</b>	G, L - 1090 KJ
	<b>Schnitzel "Jäger Art" mit Pommes Frites und Salat</b>	
	Schnitzel "Jäger Art" mit Pommes Frites und Salat	A1, C - 1201 KJ - 1220 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	<b>Kaffeepudding</b>	3, C, G - 774 KJ
Donnerstag	<b>Möhrensuppe</b>	6, G, L - 790 KJ
	<b>Nudel-Gemüsepfanne mit Hack</b>	
	Nudel-Gemüsepfanne mit Hack	A1, G - 380 KJ L, M - 1250 KJ
	<b>Fruchtjoghurt</b>	2, 3, G - 426 KJ
Freitag	<b>Fischfilet und Bratkartoffeln und Salat</b>	
	Fischfilet und Bratkartoffeln und Salat	D - 669 KJ - 665 KJ 3, G, L, M - 500 KJ
	<b>Obstsalat</b>	- 547 KJ
Samstag	<b>Broccolisuppe</b>	6, G, L - 1090 KJ
	<b>Wurstsalat mit Rettich und roten Zwiebeln dazu Baguette</b>	
	Wurstsalat mit Rettich und roten Zwiebeln dazu Baguette	3, E250, E301, G, L, M - 1063 KJ A1 - 1038 KJ
	<b>Milchreis</b>	3, G, O - 706 KJ
Sonntag	<b>Rindfleischbrühe</b>	6, L - 120 KJ
	<b>Hähnchengeschnetzeltes mit Salzkartoffeln und Gemüse</b>	
	Hähnchengeschnetzeltes mit Salzkartoffeln und Gemüse	A1, M - 1300 KJ - 298 KJ A1, G - 300 KJ
	<b>Diplomatenpudding</b>	3, 7, A, C, G - 887 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=Geflügelseparatorenfleisch

### 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