



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 2

Montag	Gemüsecremesuppe	6, A1, G, L - 1000 KJ
	Nudeln mit Tomatensoße und Apfelmus	
	Nudeln mit Tomatensoße	3, A1, C - 1317 KJ
	und Apfelmus	3, 6 - 176 KJ
	Götterspeise	2, 3, 8, 9, C, F, G, H - 636 KJ
Dienstag	Klare Brühe	- 280 KJ
	Putenschnitzel mit Reis und Salat	
	Putenschnitzel	A1, M - 1500 KJ
	mit Reis	- 1460 KJ
	und Salat	3, G, L, M - 500 KJ
	Mandarinenquark	3, G - 315 KJ
Mittwoch	Blumenkohlsuppe	G, L - 1090 KJ
	Gulasch mit Salzkartoffeln und Gemüse	
	Gulasch	A1, L - 1950 KJ
	mit Salzkartoffeln	- 298 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Kaffeepudding	3, C, G - 774 KJ
Donnerstag	Möhrensuppe	6, G, L - 790 KJ
	Wurstgulasch mit Püree und Salat	
	Wurstgulasch	A1, G - 543 KJ
	mit Püree	G - 348 KJ
	und Salat	3, G, L, M - 500 KJ
	Fruchtjoghurt	2, 3, G - 426 KJ
Freitag	Möhreneintopf mit Wiener	
	Möhreneintopf	L - 650 KJ
	mit Wiener	E250, E450/E450v, G, M - 1269 KJ
	Obstsalat	- 547 KJ
Samstag	Broccolisuppe	6, G, L - 1090 KJ
	Kohlroulade Kartoffelstampf	
	Kohlroulade	1, 4, 5, 6, A - 348 KJ
	Kartoffelstampf	G - 230 KJ
	Milchreis	3, G, O - 706 KJ
Sonntag	Rindfleischbrühe	6, L - 120 KJ
	Hähnchengeschnetzeltes mit Salzkartoffeln und Gemüse	
	Hähnchengeschnetzeltes	A1, M - 1300 KJ
	mit Salzkartoffeln	- 298 KJ
	und Gemüse	A1, G - 300 KJ
	Diplomatenpudding	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=Geflügelseparatorfleisch

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