

Speiseplan vom 13.-17.05.24

Mischkost

Vegetarisch

Montag	Westfälische Currywurst (Schwein, 2,3,4,j) mit Wedges (a1) und Sour Cream (g) Salat Obst	„Penne Funghi“ Röhrennudeln (a1) in Pilzrahmsoße (2,a1,c,g) Salat Obst
Dienstag	Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g) Obst	Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g) Obst
Mittwoch	Gebackene Kartoffeltaschen (g) mit Kräuterschmand (g) Salat Stracciatella-Creme (1,g)	Gebackene Kartoffeltaschen (g) mit Kräuterschmand (g) Salat Stracciatella-Creme (1,g)
Donnerstag	Geflügelleberkäse (2,3,8) mit Kartoffelpüree (g), Senfsoße (g,j) und Schwarzwurzeln (g) Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)	Kichererbsencurry (g) mit Naturreis Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)
Freitag	Milchreis (1,g) mit Zimt & Zucker und heißen Kirschen Eis (1,g)	Milchreis (1,g) mit Zimt & Zucker und heißen Kirschen Eis (1,g)

Angabe lt. Klinikum Bielefeld

Zusatzstoffe: (1) Farbstoffe, (2) Konservierungsstoffe, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (8) Phosphat (Fleischerzeugnisse), (10) Süßungsmittel, (11) mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel, (13) eine Phenylalaninquelle

Allergene: a) Glutenerzeugnisse: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Gerste, (a4) Hafer, (a5) Dinkel, (a6) Kamut, (b) Krebstiererzeugnisse, (c) Eiererzeugnisse, (d) Fischerzeugnisse, (e) Erdnusserzeugnisse, (f) Sojaerzeugnisse, (g) Milch u. Erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte u. Erzeugnisse: (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Kaschunüsse (h5) Pecannüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Mecedamia/ Queenslandnüsse, (i) Sellerieerzeugnisse, (j) Senf u. Erzeugnisse, (k) Sesamsamen u. Erzeugnisse, (l) Schwefeldioxid u. Sulfite, (m) Lupinen u. Erzeugnisse, (n) Weichtiere u. Erzeugnisse, (o.A.) ohne Angabe