

Speiseplan vom 11. - 15.07.2022

Mischkost

Vegetarisch

Montag	Hähnchenragout ^(g) mit Paprika, Champignons ⁽³⁾ , Brokkoli und Reis Obst	
Dienstag	Eierpfannkuchen ^(a1,c,g) mit Vanille-Waldbeeren Quark ^(1,g) Vanillepudding mit Schokosoße ^(1,g)	
Mittwoch	Nudeln ^(a1) mit Bolognese Soße ⁽ⁱ⁾ Reibkäse ^(1,g) Salat Obst	
Donnerstag	Geflügelleberkäse Soße ^(2,3,8,g,j) bunte Schwarzwurzeln und Kartoffelpüree ^(g) Schokopudding	
Freitag	Gegrillte Hähnchenkeule Paprikarahmsoße ^(g) Kartoffeln ^(1,2) und Salat Eis	

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