

Speiseplan vom 01.-05.04.24

Mischkost

Vegetarisch

| Montag | Feiertag | Feiertag |
|-------------------|---|--|
| Dienstag | Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g) Obst | Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g) Obst |
| Mittwoch | Nudeln (a1) mit Bolognese-Soße (Rind, 2,c,g,i) und Reibkäse (1,g) Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g) | Gebackene Kartoffeltaschen (g) mit Kräuterschmand (g) Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g) |
| Donnerstag | Geflügelleberkäse (2,3,8) mit Kartoffelpüree (g) und Senfsoße (g,j) Gemüsebeilage: Schwarzwurzeln in Soße (g) Obst | Kichererbsencurry (g) mit Naturreis Salat Obst |
| Freitag | Hähnchenkeule mit Kartoffeln (1,2) und Paprikarahmsoße (g) Salat Stracciatella-Creme (1,g) | Milchreis (1,g) mit Zimt & Zucker und heißen Kirschen Stracciatella-Creme (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) Krebstierzeugnisse, (c) Eierzeugnisse, (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) Macadamia/ 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