

Speiseplan vom 02.-06.09.24

	Mischkost	Vegetarisch
Montag	Hähnchenbrust mit Reis und Gemüsecurry (g,i,j) Obst	Gnocchi (a1,c) mit Gemüsewürfeln in Frischkäsesoße (g) Salat Obst
Dienstag	Paniertes Seelachsfilet (a1,d) mit Kartoffeln und Rahmlauch (g,j) Grießpudding (1,g)	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (2,c,f,g,i) und Reibkäse (1,g) Gemischter Salat Grießpudding (1,g)
Mittwoch	Gebratene Nudeln (2,3,4,a1,f,i) mit Gemüse und süß-saurer Soße (2,a1,f,l) Obst	Gebratene Nudeln (2,3,4,a1,f,i) mit Gemüse und süß-saurer Soße (2,a1,f,l) Obst
Donnerstag	Geflügelfrikadelle (3,a1,c,g) mit Soße „Fürsterin Art“ (2,3,g,l), Kartoffeln (1,2) und Blumenkohlröschen Stracchiatella-Creme (1,g)	Linsengemüseragout (g,i,j) mit türkischem Reis (a1) Salat Stracchiatella-Creme (1,g)
Freitag	Tortellini "Spinaci" (a1,c,g) in Ricottasoße (g) Blattsalat Eis (g,1)	Tortellini "Spinaci" (a1,c,g) in Ricottasoße (g) Blattsalat Eis (g,1)

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) 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) 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