

Speiseplan vom 03.-07.02.25

Mischkost

Vegetarisch

Montag	Erbsensuppe mit Geflügelbockwurst (4,g,i,j) Brötchenbeilage (a1,a2) Obst	Erbsensuppe Brötchenbeilage (a1,a2) Obst
Dienstag	Schupfnudeln (a1,c) mit Gemüse und Kräuter- quark(g) Gemischter Salat Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g)	Schupfnudeln (a1,c) mit Gemüse und Kräuter- quark(g) Gemischter Salat Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g)
Mittwoch	„Farfalle (a1) con Broccoli“ (Kalb) mit Gemüse- rahmsoße, Mais und Geflügelschinken (2,3,8) Salat Obst	Bauernauflauf (1,g) mit Käsesoße (g) Obst
Donnerstag	Putengeschnetzeltes (2,3,g,i) mit Salzkartoffeln (1,2) und Kaisergemüse Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)	Penne (a1) mit Tomatensoße Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)
Freitag	Seelachsfilet (a1,d,g) mit Reis, Zucchini & Tomaten und Rahmspinat (g) Fruchtjoghurt (g,1)	Vanillegrießbrei (a1,g) mit heißen Kirschen Fruchtjoghurt (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) 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) 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