

Speiseplan vom 05.-09.02.24

Mischkost

Vegetarisch

Montag	Hähnchenbrust mit Reis und Gemüsecurry (g,i,j) Obst	Gnocchi (a3,i,j,l) mit mediterranen Gemüswürfeln in Tomaten-Frischkäsesoße (9) Salat Obst
Dienstag	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (2,c,f,g,i) und Reibkäse (1,g) Gemischter Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (2,c,f,g,i) und Reibkäse (1,g) Gemischter Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)
Mittwoch	Germknödel (2,a1,g) mit Vanillesoße (g) & Kirschen Obst	Germknödel (2,a1,g) mit Vanillesoße (g) & Kirschen Obst
Donnerstag	Geflügelfrikadelle (3,a1,c,g) mit Kartoffeln (1,2) und Soße „Fürsterin Art“ (2,3,g,i) Beilage: Blumenkohl Stracciatella-Creme (1,g)	Linsengemüseragout (g,i,j) mit türkischem Reis (a1) Salat Stracciatella-Creme (1,g)
Freitag	Tortellini „Spinaci“ (a1,c,g) in Ricottasoße (g) Blattsalat Fruchtjoghurt (g,1)	Tortellini „Spinaci“ (a1,c,g) in Ricottasoße (g) Blattsalat 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