

Speiseplan vom 11.-15.01.2020

	Mischkost	Vegetarisch
Montag	Hähnchenragout (g) mit Reis, Paprika & Brokkoli (3) Banane	Röhrnudeln (a1) mit Rahmsoße (a1,g) Salat Banane
Dienstag	Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g) Vanillepudding (1,g)	Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g) Vanillepudding (1,g)
Mittwoch	Vollkornnudeln (a1) mit Hackfleischsoße (Rind) (i) und Reibkäse (1,g) Blattsalat Obst	Gebackene Kartoffeltaschen (g) mit Kräuterschmand (g) Salat Obst
Donnerstag	Geflügelleberkäse (2,3,8) mit Kartoffelbrei (g), Schwarzwurzeln (g) und Senfsoße (g,j) Fruchtjoghurt (1,g)	Reis mit Gemüse-Champignonsoße (a1,g,i) Salat Fruchtjoghurt (1,g)
Freitag	Hähnchenkeule mit Kartoffeln und Paprika-Rahmsoße (g) Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)	Milchreis (1,g) mit Zimt & Zucker und heißen Kirschen (1) Schokoladenpudding mit Vanillesoße (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) 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