

Speiseplan vom 13.-17.03.2023

	Mischkost	Vegetarisch
Montag	Erbseneintopf mit Kartoffeln (3,i,j,l) und Geflügelbockwurst (2,3,4) Brötchen (a1,a2) Obst	Vegetarischer Erbseneintopf (3,i,j,l) mit Kartoffeln und Möhren Brötchen (a1,a2) Obst
Dienstag	Vegetarische Schupfnudeln (a1,c) mit Gemüse und Kräuterquark (g) Gemischter Salat Stracciatella-Creme (1,g)	Vegetarische Schupfnudeln (a1,c) mit Gemüse und Kräuterquark (g) Gemischter Salat Stracciatella-Creme (1,g)
Mittwoch	Nudeln mit Soße „Carbonara“ (Geflügel) (2,3,c,g) Salat Obst	Vegetarischer Bauernauflauf (1,g) mit Käsesoße (1,2,g) Salat Obst
Donnerstag	Schweineschnitzel (a1,c) und Reis mit Pusztasoße (1,10,i) Krautsalat (3,10,l) Grießpudding (1,g)	Nudeln „Arrabiata“ in Gemüsesoße (a1,g) mit Oliven (2,3,6) und Peperoni Gemischter Blattsalat Grießpudding (1,g)
Freitag	Pizza Thunfisch (g,a,f) Fruchtjoghurt (1,g)	Pizza Margherita (g,a) Fruchtjoghurt (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) 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