

Speiseplan vom 13.06.-17.06.2022

	Mischkost	Vegetarisch
Montag	Reibekuchen (a1,c) mit Apfelmus (3) Obst	Reibekuchen (a1,c) mit Apfelmus (3) Obst
Dienstag	Königsberger Klopse (Kalb) in Kapernsoße (a1,c,g,i,,j) mit Reis und saurer Beilage(1,10,11,j) Pudding (1,g)	Schupfnudelpfanne (a1,c) mit frischem Gemüse; Kräuterquark(g) Pudding (1,g)
Mittwoch	Nudeln (a1) mit Soße „Carbonara“ (2,3,c,g) (Geflügel) Salat Obst	Bauernauflauf (1,g) mit Käsesoße (1,2,g) Salat Obst
Donnerstag	Fronleichnam	Fronleichnam
Freitag	Hähnchenbrustfilet mit Kräutersoße(g), Spargel-Möhrengemüse und Salzkartoffeln (1,2) Eis (1,g)	Vanillegrießbrei (a1,g) mit heißen Kirschen Eis (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