

Speiseplan vom 13.-17.11.23

Mischkost

Vegetarisch

Montag	Rindergulasch (g) mit Champignons (2,3,l), Kartoffeln (1,2) und Bohnen (1,2) Obst	Nudelpfanne (2,3,a1,i) mit Zwiebeln & Paprika und Tomatensoße (10) Salat Obst
Dienstag	Paniertes Seelachsfilet (a1,d) mit Kartoffeln und Rahmlauch (g,j) Stracciatella-Creme (1,g)	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (2,c,f,g,i) und Reibkäse (1,g) Gemischter Salat Stracciatella-Creme (1,g)
Mittwoch	Gebratene Nudeln (2,3,4,a1,f,i) mit Hähnchenstreifen, Gemüse u. süß-saurer Soße (2,a1,f,i) Salat Obst	Germknödel (2,a1,g) mit Vanillesoße (g) & Kirschen Obst
Donnerstag	Geflügelfrikadelle (3,a1,c,g) und Kartoffeln (1,2) mit Soße (2,3,g,l) Beilage: Blumenkohl Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)	Linsengemüseragout (g,i,j) mit türkischem Reis (a1) Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)
Freitag	Tortellini "Spinaci" (a1,c,g) mit Ricottasoße (g) Salat Fruchtjoghurt (g,1)	Tortellini "Spinaci" (a1,c,g) mit Ricottasoße (g) Salat 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) Macadamia/ 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