

Speiseplan vom 18.-22.03.24

Mischkost

Vegetarisch

Montag	Schweinesteak mit Rosmarinkartoffeln, Soße (c,j) und gratinierten Tomaten (2,c,g) Salat Obst	Gnocchi (a1,c) mit Gemüsewürfeln in Tomaten-Frischkäsesoße (g) Salat Obst
Dienstag	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (2,c,f,g,i) und Reibkäse (1,g) Rohkost Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (2,c,f,g,i) und Reibkäse (1,g) Rohkost Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)
Mittwoch	Gebratene Nudeln (2,3,4,a1,f,i) mit Hähnchenstreifen, Gemüse und süß-saurer Soße (2,a1,f,l) (vorherige Abfrage; Alternative: Germknödel) Obst	Germknödel (2,a1,g) mit Vanillesoße (g) & Kirschen Obst
Donnerstag	Geflügelschnitzel (a1,c) mit Kartoffeln und Zwiebelsoße (a1,c) Beilage: Rotkohl (g) Stracciatella-Creme (1,g)	Lintengemüseragout (g,i,j) mit türkischem Reis (a1) Salat Stracciatella-Creme (1,g)
Freitag	Pizza Thunfisch (g,a,f) Fruchtjoghurt (g,1)	Pizza Margherita (g,a) 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