

Speiseplan vom 18.09.-22.09.23

Mischkost

Vegetarisch

Montag	Hühnerfrikassee (1,g,j) mit Champignons (3) & Spargel und Pilawreis Beilage: Brokkoli Obst	Kartoffelgratin (1,g) mit Möhrengemüse Salat Obst
Dienstag	Schupfnudelpfanne (a1,c) mit Gemüse und Kräuterquark (g) Gemischter Salat Stracciatella-Creme (1,g)	Schupfnudelpfanne (a1,c) mit Gemüse und Kräuterquark (g) Gemischter Salat Stracciatella-Creme (1,g)
Mittwoch	Farfalle (a1) mit Gemüse-rahmsoße (9) (Brokkoli, Mais & Geflügelschinken) (2,3,8) Salat Obst	Vegetarischer Bauernauflauf (1,g) mit Käsesoße (1,2,c,g) Salat Obst
Donnerstag	Pizza Thunfisch (a1) / Pizza Margherita (1,g) Salat Vanillepudding mit Schokostreusel (1,g)	Pizza Margherita (1,g) Salat Vanillepudding mit Schokostreusel (1,g)
Freitag	Seelachsfilet (a1,d,g) „Mediterran“ mit Reis, Zucchini & Tomaten Beilage: Rahmspinat (g) 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) 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