

Speiseplan vom 19.-23.09.2022

Mischkost

Vegetarisch

Montag	Passierte Kartoffelsuppe (g,i) mit Geflügelwürstchen (4,g,i,j) und Brötchenbeilage (a1,a2) Obst	Passierte Kartoffelsuppe (g,i) Obst
Dienstag	Rinderfrikadelle (a1,c) mit Kartoffeln (1,2) und Senfsoße (g,j) Rohkost Vanillepudding (1,g)	Vollkornnudeln (a1) mit Gemüsebolognese (f,g,i) und Reibkäse (1,g) Salat Vanillepudding (1,g)
Mittwoch	Paniertes Seelachsfilet (a1,c,d) mit Kartoffeln (1,2) und Remouladensoße (10,c,d,g,j) Gurkensalat (10,g,i) Obst	Germknödel (2,a1,g) mit Vanillesoße (1,g) und Kirschen (1) Obst
Donnerstag	Gemüsepuffer (a1,c) mit Kräuterquark (g) Salat Pudding (1,g)	Gemüsepuffer (a1,c) mit Kräuterquark (g) Salat Pudding (1,g)
Freitag	Tortellini „Spinaci“ (a1,c,g) in Ricottasoße (g) Salat Eis (g,1)	Tortellini „Spinaci“ (a1,c,g) in Ricottasoße (g) Salat Eis (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) Krebstiererzeugnisse, (c) Eiererzeugnisse, (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