

Speiseplan vom 20.-24.03.2023

Mischkost

Vegetarisch

Montag	Bunte Gemüsepfanne mit Kräutern und gebackenen Kartoffeln Salat Obst	Bunte Gemüsepfanne mit Kräutern und gebackenen Kartoffeln Salat Obst
Dienstag	Gemüsespätzle (a1,c,i) mit Rindergeschnetzeltem und Gurkenwürfeln (10) Rote-Beete-Salat (2,3,10,l) Vanillepudding (1,g)	Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g) Vanillepudding (1,g)
Mittwoch	Nudeln (a1) mit Bolognesesoße (Rind) (i) und geriebenem Käse (1,g) Salat Obst	Gebackene Kartoffeltaschen (g) mit Kräuterschmand (g) Salat Obst
Donnerstag	Reis mit Champignons und Gemüsejulienne (i,a1,g) Salat Schokopudding mit Vanillesoße (1,g)	Reis mit Champignons und Gemüsejulienne (i,a1,g) Salat Schokopudding mit Vanillesoße (1,g)
Freitag	Seelachsfilet (a1,d,g) mit Kartoffeln(1,2) und Limonensoße (a1,g) Beilage: Zucchini-Möhrengemüse (a1) Fruchtjoghurt (1,g)	Milchreis (1,g) mit Zimt & Zucker und heißen Kirschen Fruchtjoghurt (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) 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