

Speiseplan vom 20.-24.6.2022

	Mischkost	Vegetarisch
Montag	Westfälische Currywurst (Schwein) (2,3,4,i) mit Wedges (a1) und Sour Creme (g) Salat Obst	Röhrnudeln (a1) mit Champignon-Rahmsoße (g,a1) Salat Obst
Dienstag	Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g) Obst	Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g) Obst
Mittwoch	„Bami Goreng“ (4,a1,f) mit Hähnchenstreifen, Bandnudeln (a1), Gemüse und Sojasoße (1,a1,f,j) Pudding (1,g)	Gebackene Kartoffeltaschen (g) mit Kräuterschmand (g) Salat Pudding (1,g)
Donnerstag	Vollkornnudeln (a1) mit Bolognesesoße (i) und Reibkäse (1,g) Salat Pudding (1,g)	Vollkornnudeln (a1) mit Tomatensoße und Reibkäse (1,g) Salat Pudding (1,g)
Freitag	Pizza Thunfisch (g,a,f) Eis (1,g)	Pizza Margherita (g,a) 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) 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