

Speiseplan vom 22.-26.04.24

	Mischkost	Vegetarisch
Montag	Putenrollbraten mit Kartoffeln, Meerrettichsoße (3,10,g,l) und Prinzessbohnen (1,2) Obst	Gemüsepfanne mit gebackenen Kartoffeln und Kräutern Salat Obst
Dienstag	Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g) Obst	Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g) Obst
Mittwoch	Nudeln (a1) mit Bolognesesoße (Rind, 2,c,g,i) und Reibkäse (1,g) Salat Grießpudding mit Streuseln (1,g)	Gebackene Kartoffeltaschen (g) mit Kräuterschmand (g) Salat Grießpudding mit Streuseln (1,g)
Donnerstag	Kichererbsencurry (g) "Bombay" mit Naturreis Salat Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g)	Kichererbsencurry "Bombay" (g) mit Naturreis Salat Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g)
Freitag	Seelachsfilet (a1,d,g) mit Kartoffeln (1,2), Limonensoße (a1,g) und Zucchini-Möhrengemüse Eis (1,g)	Milchreis (1,g) mit Zimt & Zucker und 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) 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