

Speiseplan vom 23.-27.01.23

Mischkost

Vegetarisch

Montag	Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren und Porree (3,i,j,l) Brötchenbeilage (a1) Geflügelbockwurst (4,g,i,j) Obst	Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren und Porree (3,i,j,l) Brötchenbeilage (a1) Obst
Dienstag	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (f,g,i) und Reibkäse (1,g) Rohkost Stracciatella-Creme (1,g)	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (f,g,i) und Reibkäse (1,g) Rohkost Stracciatella-Creme (1,g)
Mittwoch	Paniertes Seelachsfilet (a1,d) mit Kartoffeln (1,2) und Remouladensoße (10,c,d,g,j) Gurkensalat (10,g,i) Obst	Germknödel (2,a1,g) mit Vanillesoße (g) und Kirschen Obst
Donnerstag	Hähnchenschnitzel (a1,c) mit Kartoffeln (1,2), Zwiebelsoße (g) und Rotkohl (g) Schokopudding mit Vanillesoße (1,g)	Gemüsepuffer (a1,c) mit Kräuterquark (g) Salat Schokopudding mit Vanillesoße (1,g)
Freitag	Tortellini "Spinaci" (a1,c,g) mit Ricottasoße (g) Salat Fruchtjoghurt (1,g)	Tortellini "Spinaci" (a1,c,g) mit Ricottasoße (g) Salat 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 wie folgt: (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) 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