

Speiseplan vom 30.09.-04.10.24

	Mischkost	Vegetarisch
Montag	Erbseintopf (3,i,j,l) mit Möhren, Kartoffeln und Geflügelbraten (4,g,i,j) Brötchenbeilage (a1) Obst	Erbseintopf (3,i,j,l) mit Möhren und Kartoffeln Brötchenbeilage (a1) Obst
Dienstag	Glacierter Kasselerbraten (Schwein, 2,3) mit Senf, Kartoffelpüree (g) und Grünkohl (a4,j) Grießpudding (1,g)	Schupfnudeln (a1,c) mit Gemüse und Kräuterquark (g) Rohkost Grießpudding (1,g)
Mittwoch	„Farfalle“ (a1) mit Gemüserahmsoße (8), Brokkoli, Mais & Geflügelschinken (2,3,8) Salat Obst	Bauernauflauf (1,g) mit Käsesoße (1,2,c,g) Salat Obst
Donnerstag	Feiertag	Feiertag
Freitag	Seelachs (a1,d,g) „Mediterran“ mit Reis, Zucchini & Tomaten und Rahmspinat (g) Eis (g,1)	Vanillegrießbrei (a1,g) mit heißen Kirschen 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) 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