

Speiseplan vom 29.07.-02.08.24

| | Mischkost | Vegetarisch |
|-------------------|---|---|
| Montag | Reibekuchen (a1,c) mit Apfelmus Obst | Reibekuchen (a1,c) mit Apfelmus Obst |
| Dienstag | Schupfnudeln (a1,c) mit Gemüse und Kräuterquark (g) Gemischter Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g) | Schupfnudeln (a1,c) mit Gemüse und Kräuterquark (g) Gemischter Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g) |
| Mittwoch | Vegetarischer Bauernauflauf (1,g) mit Käsesoße (1,2,c,g) Salat Obst | Vegetarischer Bauernauflauf (1,g) mit Käsesoße (1,2,c,g) Salat Obst |
| Donnerstag | Penne (a1) „Arabiata“ und Gemüsesoße mit Oliven (2,3,6) Salat Stracciatella-Creme (1,g) | Penne (a1) „Arabiata“ und Gemüsesoße mit Oliven (2,3,6) Salat Stracciatella-Creme (1,g) |
| Freitag | Seelachs(a1,d,g) „Mediterran“ mit Zucchini & Tomaten, Blattspinat und Reis Eis (1,g) | Vanillegrießbrei(a1,g) mit 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) Krebstiererzeugnisse, (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