

Speiseplan vom 03.-07.03.25

| | Mischkost | Vegetarisch |
|-------------------|---|--|
| Montag | Currywurst (Schwein,2,3,4,j) mit Wedges (a1) und Sour Creme (g) Obst | Vegetarische Currywurst (2,3,f) mit Wedges (a1) und Sour Creme (g) Obst |
| Dienstag | Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g) Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g) | Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g) Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g) |
| Mittwoch | Nudeln (a1) Bolognese (Rind,2,c,g,i) und Reibkäse (1,g) Salat Obst | Gebackene Kartoffeltaschen (g) mit Kräuterschmand (g) Salat Obst |
| Donnerstag | Hähnchenschnitzel (a1,c) mit Kartoffeln und Soße (g) Gemüsebeilage: Rosenkohl (1,2) Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g) | Kichererbsencurry (g) mit Naturreis Salat Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g) |
| Freitag | Seelachsfilet (a1,d,g) mit Kartoffeln (1,2 und Limonensoße (a1,g) Beilage: Rohkost Fruchtjoghurt (1,g) | Milchreis (1,g) mit Zimt & Zucker und heißen Kirschen 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: (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