

Speiseplan vom 10.-14.02.25

Mischkost

Vegetarisch

Montag	Möhreneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffeln (vegetarisch) Brötchenbeilage ^(a1,a2) Obst	Möhreneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffeln Brötchenbeilage ^(a1,a2) Obst
Dienstag	Rindergeschnetzeltes ^(2,3,g,l,10) mit Gemüsespätzle ^(a1,c,i) Rote-Beete-Salat ^(2,3,10,l) Schokoladenpudding mit Vanillesoße ^(1,g)	Eierpfannkuchen ^(a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark ^(1,g) Obst/ Schokoladenpudding mit Vanillesoße ^(1,g)
Mittwoch	Gebackene Kartoffeltaschen ^(g) mit Kräuterschmand ^(g) Rohkost Obst	Gebackene Kartoffeltaschen ^(g) mit Kräuterschmand ^(g) Rohkost Obst
Donnerstag	Geflügelleberkäse ^(2,3,8) und Kartoffelpüree ^(g) mit Senfsoße ^(g,j) Beilage: Schwarzwurzeln ^(g) Vanillepudding ^(1,g)	Kichererbsencurry ^(g) mit Naturreis Salat Vanillepudding ^(1,g)
Freitag	<i>Vorherige Menüauswahl:</i> Hähnchenkeule mit Kartoffeln ^(1,2) und Paprikarahmsoße ^(g) Salat Obst	<i>Vorherige Menüauswahl:</i> Milchreis ^(1,g) mit Zimt & Zucker und heißen Kirschen Obst

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) 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