

Speiseplan vom 11.-15.11.24

	Mischkost	Vegetarisch
Montag	Thymianhähnchen und Nudeln mit Tomatencoulis (i) Salat Obst	Reibekuchen (a1,c) mit Apfelmus (3) Salat Obst
Dienstag	Schupfnudeln (a1,c) mit Gemüse und Kräuterquark (g) Rohkost Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g)	Schupfnudeln (a1,c) mit Gemüse und Kräuterquark (g) Rohkost Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g)
Mittwoch	Bauernauflauf (1,g) mit Käsesoße (1,2,c,g) Salat Obst	Bauernauflauf (1,g) mit Käsesoße (1,2,c,g) Salat Obst
Donnerstag	Hähnchenschnitzel (a1,c) mit Djuvicreis und Pusztasoße (1,10,i) Krautsalat (3,10,l) Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)	Nudeln (a1) mit Tomatensoße Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)
Freitag	Seelachs (a1,d,g) mit Kartoffelpüree (g) und Rahmspinat (g) Joghurt (g,1)	Vanillegrießbrei (a1,g) Joghurt (1,g)/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