

Speiseplan vom 13.-17.01.2025

	Mischkost	Vegetarisch
Montag	Bohneneintopf mit Möhren, Kartoffeln, Sellerie und Rindfleischwürfeln Brötchenbeilage (a1) Obst	Erbseneintopf (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	„Bauernauflauf“ (1,g) mit Käsesoße (1,2,c,g) Salat Obst	Bauernauflauf (1,g) mit Käsesoße (1,2,c,g) Salat Obst
Donnerstag	Vollkornnudeln (a1) mit Tomatensoße Salat Stracciatella-Creme (1,g)	Vollkornnudeln (a1) mit Tomatensoße Salat Stracciatella-Creme (1,g)
Freitag	Seelachs (a1,d,g) „Mediterran“ mit Reis, Zucchini & Tomaten und Spinat (g) Fruchtjoghurt (1,g)	Vanillegrießbrei (a1,g) mit 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