

Speiseplan vom 18.-22.11.24

| | Mischkost | Vegetarisch |
|-------------------|--|---|
| Montag | Möhreneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffeln und Geflügelfleischklößchen ⁽⁴⁾ Brötchenbeilage ^(a1,a2) Pudding ^(1,g) | Vegetarischer Möhreneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffeln Brötchenbeilage ^(a1,a2) Pudding ^(1,g) |
| Dienstag | Eierpfannkuchen ^(a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark ^(1,g) Obst | Eierpfannkuchen ^(a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark ^(1,g) Obst |
| Mittwoch | Nudeln ^(a1) „Bolognese“ ^(Rind, 2,c,g,i) mit Reibkäse ^(1,g) Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße ^(1,g) | Gebackene Kartoffeltaschen ^(g) mit Kräuterschmand ^(g) Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße ^(1,g) |
| Donnerstag | Kichererbsencurry ^(g) mit Naturreis Salat Stracciatella-Creme ^(1,g) | Kichererbsencurry ^(g) mit Naturreis Salat Stracciatella-Creme ^(1,g) |
| Freitag | Seelachsfilet ^(a1,d,g) mit Kartoffeln ^(1,2) und Limonensoße ^(a1,g) Beilage: Rokost Fruchthjoghurt ^(1,g) | Milchreis ^(1,g) mit Zimt & Zucker und heißen Kirschen Fruchthjoghurt ^(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) 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