

Speiseplan vom 21.-25.10.24

	Mischkost	Vegetarisch
Montag	Thymianhähnchen und Nudeln mit Tomatencoulis (i) Salat Obst	Reibekuchen (a1,c) mit Apfelmus (3) Obst
Dienstag	Königsberger Klopse (Kalb, a1,c,g,i,j) mit Kartoffelpüree (g) und Kapernsoße (g) Rohkost Stracciatella-Creme (1,g)	Schupfnudeln (a1,c) mit Gemüse und Kräuterquark (g) Rohkost Stracciatella-Creme (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	Nudeln (a1) mit Tomatensoße und Reibkäse (1,g) Salat Grießpudding (1,g)	Nudeln (a1) mit Tomatensoße und Reibkäse (1,g) Salat Grießpudding (1,g)
Freitag	Seelachs (a1,d,g) mit Kartoffeln (1,2), Rührei (a1,c) und Rahmspinat (a1,g) Joghurt (g,1)	Vanillegrießbrei (a1,g) Obst/ Joghurt (g,1)

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) Eiererzeugnisse, (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