

# Speiseplan vom 02.-06.12.24

	Mischkost	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Vegetarischer Erbseneintopf <sup>(3,i,j,l)</sup> mit Möhren und Kartoffeln  Obst	Vegetarischer Erbseneintopf <sup>(3,i,j,l)</sup> mit Möhren und Kartoffeln  Obst
<b>Dienstag</b>	Königsberger Klopse <sup>(Kalb, a1,c,g,i,j)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Kapernsoße <sup>(g)</sup> Rohkost  Stracciatella-Creme <sup>(1,g)</sup>	Schupfnudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse und Kräuterquark <sup>(g)</sup> Rohkost  Stracciatella-Creme <sup>(1,g)</sup>
<b>Mittwoch</b>	Nudeln und Gemüserahmsoße mit Brokkoli, Mais & Geflügelschinken <sup>(2,3,8)</sup> Salat  Obst	Bauernauflauf <sup>(1,g)</sup> mit Käsesoße <sup>(1,2,c,g)</sup> Salat  Obst
<b>Donnerstag</b>	Pizza Thunfisch <sup>(g,a,f)</sup> Salat  Grießpudding <sup>(1,g)</sup>	Pizza Margherita <sup>(g,a)</sup> Salat  Grießpudding <sup>(1,g)</sup>
<b>Freitag</b>	Vanillegrießbrei mit heißen Kirschen <sup>(a1,g)</sup>  Joghurt <sup>(g,1)</sup> /Obst	Vanillegrießbrei mit heißen Kirschen <sup>(a1,g)</sup>  Joghurt <sup>(g,1)</sup> /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) 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