

# Speiseplan vom 21.-25.11.22

## Mischkost

## Vegetarisch

<b>Montag</b>	Bunte Nudelpfanne (2,3,a1,l) mit Zwiebeln & Paprika und Tomatensoße (10)  Obst	Bunte Nudelpfanne (2,3,a1,l) mit Zwiebeln & Paprika und Tomatensoße (10)  Obst
<b>Dienstag</b>	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (f,g,i) und Reibkäse (1,g) Salat  Vanillepudding (1,g)	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (f,g,i) und Reibkäse (1,g) Salat  Vanillepudding (1,g)
<b>Mittwoch</b>	Gebratene Nudeln (2,3,4,a1,f,i) mit Hähnchenstreifen, Gemüse und süß-saurer Soße (2,a1,f,l) Salat  Obst	Germknödel (2,a1,g) mit Vanillesoße (1,g) und Kirschen (1)  Obst
<b>Donnerstag</b>	Hähnchenschnitzel (a1,c) mit Kartoffeln (1,2), Zwiebelsoße (g) und Rotkohl (g)  Stracciatella-Creme (1,g)	Gemüsepuffer (a1,c) mit Kräuterquark (g) Salat  Stracciatella-Creme (1,g)
<b>Freitag</b>	„Happy Fisch“ (a1,c,g,j) mit Kartoffelspalten (a1), Rohkost und Dip (g)  Fruchtjoghurt (1,g)	Tortellini „Spinaci“ (a1,c,g) in Ricottasoße (g) Salat  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 wie folgt: (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