

# Speiseplan vom 22.-26.04.24

	Mischkost	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Putenrollbraten mit Kartoffeln, Meerrettichsoße (3,10,g,l) und Prinzessbohnen (1,2)  Obst	Gemüsepfanne mit gebackenen Kartoffeln und Kräutern Salat  Obst
<b>Dienstag</b>	Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g)  Obst	Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g)  Obst
<b>Mittwoch</b>	Nudeln (a1) mit Bolognesesoße (Rind, 2,c,g,i) und Reibkäse (1,g) Salat  Grießpudding mit Streuseln (1,g)	Gebackene Kartoffeltaschen (g) mit Kräuterschmand (g) Salat  Grießpudding mit Streuseln (1,g)
<b>Donnerstag</b>	Kichererbsencurry (g) "Bombay" mit Naturreis Salat  Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g)	Kichererbsencurry "Bombay" (g) mit Naturreis Salat  Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g)
<b>Freitag</b>	Seelachsfilet (a1,d,g) mit Kartoffeln (1,2), Limonensoße (a1,g) und Zucchini-Möhrengemüse  Eis (1,g)	Milchreis (1,g) mit Zimt & Zucker und heißen Kirschen  Eis (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