

# Speiseplan vom 26.-30.09.22

## Mischkost

## Vegetarisch

<b>Montag</b>	Vegetarischer Erbseneintopf mit <sup>(3,i,j,l)</sup> Brötchenbeilage <sup>(a1)</sup>  Obst	Vegetarischer Erbseneintopf <sup>(3,i,j,l)</sup> mit Brötchenbeilage <sup>(a1)</sup>  Obst
<b>Dienstag</b>	Reibekuchen <sup>(a1,c)</sup> mit Apfelmus <sup>(3)</sup>  Joghurt mit Früchten <sup>(g)</sup>	Reibekuchen <sup>(a1,c)</sup> mit Apfelmus <sup>(3)</sup>  Joghurt mit Früchten <sup>(g)</sup>
<b>Mittwoch</b>	Gemüseauflauf mit Käse überbacken <sup>(g)</sup> Salat  Obst	Gemüseauflauf mit Käse überbacken <sup>(g)</sup> Salat  Obst
<b>Donnerstag</b>	Nudeln <sup>(a1)</sup> "Carbonara" <sup>(2,3,c,g)</sup> Salat  Pudding <sup>(1,g)</sup>	Penne <sup>(a1)</sup> mit Gemüsesoße <sup>(2,3,6)</sup> Salat  Pudding <sup>(1,g)</sup>
<b>Freitag</b>	Kibbelinge <sup>(a1,a2,d)</sup> mit Reis und Rahmspinat <sup>(g)</sup>  Eis <sup>(1,g)</sup>	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit heißen Kirschen  Eis <sup>(1,g)</sup>

### 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) 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