

# Speiseplan vom 09.-13.12.24

## Mischkost

## Vegetarisch

<b>Montag</b>	Westfälische Currywurst (Schwein, 2,3,4,j) mit Wedges (a1) und Sour Cream (g) Salat  Obst	„Penne Funghi“ Röhrennudeln (a1) in Pilzrahmsoße (2,a1,c,g) Salat  Obst
<b>Dienstag</b>	„Bami Goreng“ mit Hähnchenstreifen, Bandnudeln (a1), Gemüse und Sojasoße (1,a1,f,j)  Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)	Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g)  Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)
<b>Mittwoch</b>	Gebackene Kartoffeltaschen (g) mit Kräuterschmand (g) Salat  Obst	Gebackene Kartoffeltaschen (g) mit Kräuterschmand (g) Salat  Obst
<b>Donnerstag</b>	Vollkornnudeln (a1) mit Tomatensoße und Reibkäse (1,g) Salat  Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g)	Vollkornnudeln (a1) mit Tomatensoße und Reibkäse (1,g) Salat  Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g)
<b>Freitag</b>	Hähnchenkeule mit Kartoffeln (1,2) und Paprikasoße (g)  Fruchtjoghurt (1,g)	Milchreis (1,g) mit Zimt & Zucker und heißen Kirschen  Fruchtjoghurt (1,g) / 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) 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