

# Speiseplan vom 10.-14.03.25

	Mischkost	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Linseneintopf mit Möhren, Porree & Kartoffeln (3,i,j,l) und Geflügelwürstchen (4,g,i,j) Brötchenbeilage (a1,a2)  Obst	Linseneintopf mit Möhren, Porree & Kartoffeln (3,i,j,l)  Obst
<b>Dienstag</b>	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (2,c,f,g,i) und Reibkäse (1,g) Salat  Stracciatella-Creme (1,g)	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (2,c,f,g,i) und Reibkäse (1,g) Salat  Stracciatella-Creme (1,g)
<b>Mittwoch</b>	Germknödel (2,a1,g) mit Vanillesoße (g) & Kirschen  Obst	Germknödel (2,a1,g) mit Vanillesoße (g) & Kirschen  Obst
<b>Donnerstag</b>	Geflügelfrikadelle (3,a1,c,g) mit Kartoffeln (1,2) und Soße „Försterin Art“ (2,3,g,l) Beilage: Blumenkohl  Grießpudding mit Streuseln (1,g)	Linsengemüseragout (g,i,j) mit türkischem Reis (a1) Salat  Grießpudding mit Streuseln (1,g)
<b>Freitag</b>	Pizza Thunfisch (g,a,f) oder Pizza Margherita (g,a)  Fruchtjoghurt (g,1)	Pizza Margherita (g,a)  Fruchtjoghurt (g,1)

## **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