

# Speiseplan vom 17.03.-21.03.25

## Mischkost

## Vegetarisch

	Mischkost	Vegetarisch
<b>Montag</b>		
<b>Dienstag</b>	<p>Königsberger Klopse (Kalb, a1,c,g,i,j) mit Kartoffelpüree (g) und Kapernsoße (g) Saure Beilage(1,10,11)</p> <p>Vanillepudding mit Schokostreuseln(1,g)</p>	<p>Schupfnudeln (a1,c) mit Gemüse und Kräuterquark (g) Rohkost</p> <p>Vanillepudding mit Schokostreuseln(1,g)</p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Bauernauflauf (1,g) mit Käsesoße (1,2,c,g) Salat</p> <p>Obst</p>	<p>Bauernauflauf (1,g) mit Käsesoße (1,2,c,g) Salat</p> <p>Obst</p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Schweineschnitzel (a1,c) mit Pusztasoße (1,10,j) , Djuvicreis und Krautsalat(3,10,j)</p> <p>Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)</p>	<p>Penne(a1) „Arrabiata“ mit Gemüsesoße(2,3,6), Salat</p> <p>Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,g)</p>
<b>Freitag</b>	<p>Seelachsfilet(a1,d,g) „Mediterran“ mit Reis, Zucchini &amp; Tomaten, und Blattspinat</p> <p>Fruchtjoghurt (g,1)</p>	<p>Vanillegrieeßbrei mit heißen Kirschen (a1,g)</p> <p>Fruchtjoghurt (g,1)</p>

### 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