

# Speiseplan vom 22.-26.07.24

## Mischkost

## Vegetarisch

<b>Montag</b>	Hähnchenbrust mit Reis und Gemüsecurry (g,i,j)  Obst	Reis und Gemüsecurry (g,i,j)  Obst
<b>Dienstag</b>	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (2,c,f,g,i) und Reibkäse (1,g) Gemischter Salat  Pudding mit Schokostreuseln (1,g) (1,g)	Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese (2,c,f,g,i) und Reibkäse (1,g) Gemischter Salat  Pudding mit Schokostreuseln (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 Soße „Försterin Art“ (2,3,g,l), Kartoffeln (1,2) und Blumenkohlröschen  Pudding (1,g)	Kartoffeln (1,2) mit Soße (2,3,g,l) und Blumenkohlröschen  Pudding (1,g)
<b>Freitag</b>	Seelachsfilet (a1,d,g) mit Kartoffeln, Dill-Senfsoße (1,4,a1,b,g,l,j) und Karottengemüse  Eis (g,1)	Kartoffeln, Dill-Senfsoße (1,4,a1,b,g,l,j) und Karottengemüse  Eis (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) Eiererzeugnisse, (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