

# Speiseplan vom 28.10.-01.11.24

	Mischkost	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Reis mit Hähnchenragout (g,3) und Brokkoli Salat  Obst	Röhrennudeln (a1) mit Pilzrahmsoße (2,a1,c,g) Salat  Obst
<b>Dienstag</b>	Rindergeschnetzeltes (2,3,10,g,l) mit Gemüse-spätzle (a1,c,i) Rote-Beete-Salat (2,3,10,i)  Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g)	Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Vanille-Waldbeerquark (1,g)  Vanillepudding mit Schokostreuseln (1,g)
<b>Mittwoch</b>	Nudeln (a1) Bolognese (Rind,2,c,g,i) und Reibkäse (1,g) Salat  Obst	Gebackene Kartoffeltaschen (g) mit Kräuterschmand (g) Salat  Obst
<b>Donnerstag</b>	Geflügelleberkäse (2,3,8) mit Senfsoße (g,j), Schwarzwurzeln (g) und Kartoffelpüree (g)  Schokopudding mit Vanillesoße (1,g)	Kichererbsencurry (g) mit Naturreis Salat  Schokopudding mit Vanillesoße (1,g)
<b>Freitag</b>	Feiertag	Feiertag

## 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