

Für die Woche vom **27.12.2021 bis 02.01.2022**

FRÜHSTÜCK

Wenn zum Frühstück keine Wahl getroffen wird bzw. dies aufgrund Ihrer späten stationären Aufnahme nicht mehr möglich ist, erhalten Sie unser Standard-Frühstück, bestehend aus einem Getränk nach Wahl, Brötchen, Konfitüre, Butter. Ab dem Folgetag können Sie dann Ihr Frühstück individuell zusammenstellen. Bitte wählen Sie und kreuzen Sie das Gewünschte an!



Heißgetränk

- Bohnenkaffee
- koffeinfreier Kaffee
- Kakao^{1,G,O}
- Milch^G
- Hagebuttentee
- Kamillentee
- Schwarzttee
- Kräutertee
- Pfefferminztee
- Grüner Tee

Kaltgetränk

- Milch^G

Streichfett

- Butter^G
- Margarine¹

Süßer Aufstrich

- Nougatcreme^{F,G,H2}
- Konfitüre

Belag

- Käse^{1,G}
- Wurst^{3,4,9,I,J}

Sonstiges

- Brei^{A1,G}
- Haferschleim^{A4}
- Cremesuppe^{A1,I}
- Brühe

Brötchen-/Brotauswahl für Frühstück und Abendessen (maximal 2 Stück wählbar)

- Spitzweck^{A1,A2,G,*C,F,H,K,M}
- Kornbrötchen^{A1,A2,A3,A4,F,*C,F,K,M}
- Hefezopf^{A1,C,G,H1} (nur sonntags)
- Weißbrot^{A1,A3,G,*C,F,H,M}
- Mischbrot^{A1,A2}
- Haferbrot^{A1,A2,A4,M,*C,G}
- Vollkornbrot^{A1,A2}
- Knäckebrot^{A2,A3,K,*G}
- Zwieback^{A1,G}

ABENDESSEN

Bitte wählen Sie und kreuzen Sie das Gewünschte an!
Brötchen-/Brotauswahl siehe oben rechts.

	MENÜ 1 (Vollkost) (kJ/kcal)	MENÜ 2 (leichte Vollkost)(kJ/kcal)	MENÜ 3 (vegetarisch) (kJ/kcal)
MONTAG 27.12.2021	<input type="checkbox"/> Badische Stadtwurst ^{J,3,4,9} mit Senf, Edamer-Käse und Krautsalat ^I (1063/254) (147/35)	<input type="checkbox"/> Bierschinken ^{(L,J),3,4,9,11} mit Krautsalat ^{**} (645/154) (147/35)	<input type="checkbox"/> Edamer-Käse ^G mit Krautsalat ^J (1013/242) (147/35)
DIENSTAG 28.12.2021	<input type="checkbox"/> Matjesfilet ^{C,D,G,I,J} mit Sahnesoße, Gewürzgurken und Äpfeln, mit Ei ^C garniert (1122/268) (377/90)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Kräuter-Schinkenwurst ^{(L,J),2,6} mit Ei ^C garniert (678/162) (377/90)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G (franz. Weichkäse) mit Ei ^C garniert (1403/335) (377/90)
MITTWOCH 29.12.2021	<input type="checkbox"/> Schwartenmagensalat ^{C,F,G,J} in Vinaigrette mit Frühlingzwiebeln (1842/440)	<input type="checkbox"/> Geflügelrikadelle ^{A1,C,G,J} mit Edamer-Käse ^G und Nudelsalat ^{A,C,G,I,J} (1758/420) (285/68)	<input type="checkbox"/> Leerdammer-Käse ^{G,1} mit Nudelsalat ^{A,C,G,I,J} (1329/317) (285/68)
DONNERSTAG 30.12.2021	<input type="checkbox"/> Kalbsleberwurst mit Schnittkäse ^{(L,J),1,3,4} und Gurkensalat ^{G,I,J} (996/238) (147/35)	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^{G,1} mit Gurke und Cocktailtomate ^{G,I,J} (42/10) (863/207)	<input type="checkbox"/> Schokomüsli ^{A1,A3,A4,F,G,H2,(E*),1,6,7,11} (Getreidefloekenmischung mit Joghurt und Früchten) (2135/510)
FREITAG 31.12.2021	<input type="checkbox"/> Norweger Lachs im Blätterteig, Büsumer Matjessalat (Hausfrauenart), Cocktailtomate und Pumpernickel gefüllt ^{C,D,G,A1,A2,(L,J),3,4,9} (1780/425)	<input type="checkbox"/> Badisches Schäufele ^{G,2} mit Bonbel-Käse, pikanter Gemüsesalat ^{G,I,J,(A,C*)} und Gewürzgurke (678/162) (285/68) (33/8)	<input type="checkbox"/> Walnusskäse, Pfefferkäse ^{G,H3} mit Melonenschiffchen (1780/425) und pikanter Gemüsesalat ^{G,I,J,(A,C*)} (285/68)
SAMSTAG 01.01.2022	<input type="checkbox"/> Hähnchenschlegel gegrillt, Geflügelsalat mit Früchten in Rahm ^{C,G,J,2,6} und Ei garniert (1612/385) (1449/346) (377/90)	<input type="checkbox"/> Französischer Tortenbrie ^{G,3,4} mit Ei garniert (1403/335) (377/90)	<input type="checkbox"/> Maasdamer-Käse ^{G,1} , Kräuterfrischkäse in gefüllter Birne mit Ei garniert (1064/254) (339/81) (377/90)
SONNTAG 02.01.2022	<input type="checkbox"/> Schwarzwälder Schinken ^{(L,J*),3} mit Pusztaalat ^{I,J,6} (385/92) (147/35)	<input type="checkbox"/> Truthahn-Kräuterpastete mit Pusztaalat ^{I,J,6} (645/154) (147/35)	<input type="checkbox"/> Tilsiter-Käse ^{G,1} mit Pusztaalat ^{I,J,6} (1156/276) (147/35)

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Phosphat
- 3 mit Konservierungsstoffen
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 mit Schwefelung
- 8 geschwärtzt z. B. Oliven
- 9 Stabilisatoren
- 10 Stärke in Fleischzeugnissen
- 11 Aromastoffe

- A Glutenhaltiges Getreide
- A1: Weizen
- A2: Roggen
- A3: Gerste
- A4: Hafer
- A5: Dinkel
- A6: Kamut

- B Krebstiere
- C Eier / Eiprodukte
- D Fisch / Fischprodukte
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch / Milchprodukte

- H Schalenfrüchte
- H1: Mandeln
- H2: Haselnüsse
- H3: Walnüsse
- H4: Kaschunüsse
- H5: Pekannüsse
- H6: Paranüsse
- H7: Pistazien
- H8: Macadamia- oder Queenslandnüsse

- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid
- M Sulfite
- N Lupinen
- W Weichtiere

Alle Speisen mit jodiertem Speisesalz. Über die enthaltenen Zusatzstoffe und allergenen Stoffe informiert Sie gerne unsere Küche. Telefon: 07221 91 2158 e-mail: r.selbert@klinikum-mittelbaden.de

Guten Appetit
Ihr Küchenteam

* = Technologisch nicht vermeidbare Spuren von Allergenen. Für genauere Informationen setzen Sie sich diesbezüglich mit uns in Verbindung.
** = Eine für leichte Vollkost geeignete Garnitur steht bei entsprechender Kostform zur Verfügung.