



MENÜ



KLINIKUM MITTELBADEN
CATERING GMBH

Für die Woche vom

31.01. bis 06.02.2022

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^{A1,1}
- 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 31.01.2022	<input type="checkbox"/> Straßburger Wurstsalat ^{G,I,J,(A,C)*} ,3,4,9 mit feinen Käsestreifen, (1842/440) Gewürzgurken- u. Paprikastreifen(42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelwurstaufschnitt ^{J,2} mit Blumenkohlsalat ^{L,4,6,7} (850/162) (147/35)	<input type="checkbox"/> Edamer-Käse ^G mit Blumenkohlsalat ^{L,4,6,7} (1196/285) (147/35)
DIENSTAG 01.02.2022	<input type="checkbox"/> Kalbslyoner mit Pistazie ^{H,(I,J),3,4,9,11} (1063/254) und Ei ^C garniert (377/90)	<input type="checkbox"/> Putensalami ^{G,(I,J)*} ,3,4,6 (818/196) mit Ei ^C garniert (377/90)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G (franz. Weichkäse) (1403/335) mit Ei ^C garniert (377/90)
MITTWOCH 02.02.2022	<input type="checkbox"/> Badisches Schäufele ^{G,(I,J)*} ,3,4,9 (574/137) mit Puszta-Salat ^{I,J,6} (147/35)	<input type="checkbox"/> Nudelsalat ^{A1,C,F,I,J,3,4,9} mit Schinken Essiggurke, Karotte und Mais, (1012/239) Käse-Ecke ^{G,2} (168/40)	<input type="checkbox"/> Leerdammer-Käse ^G mit Puszta-Salat ^{I,J,6} (1327/317) (147/35)
DONNERSTAG 03.02.2022	<input type="checkbox"/> Fleischwurst mit Senf ^{F,G,J,3,4,9} , Schnittkäse und (1063/254) Gurkensalat ^{G,I,J} (147/35)	<input type="checkbox"/> Geräucherte Truthahnbrust ^{I,2} mit Gurkensalat ^{G,I,J**} (339/81) (147/35)	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^G mit Gurke ^{G,I,J} (863/207) (147/35)
FREITAG 04.02.2022	<input type="checkbox"/> Geflügelsalat ^{C,G,I,J,(A)*} ,6 (1443/346) mit Ananas, Spargel, Champignons und Pfirsich garniert (84/20)	<input type="checkbox"/> Gekochter Schinkenteller ^{(I,J)*} ,3,4 (343/82) mit Pfirsich garniert (82/40)	<input type="checkbox"/> Maasdamer-Käse ^G mit Pfirsich garniert (1064/254) (82/40)
SAMSTAG 05.02.2022	<input type="checkbox"/> Gemischte Aufschnittplatte ^{(I,J)*} ,3,4,9(917/219) mit Maiskölbchen ⁶ garniert (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Eierlyoner mit getr. Tomaten ^{(I,J)*} ,3,4,9 (500/119) und Maiskölbchen ⁶ garniert (42/10)	<input type="checkbox"/> Käsesalat ^{G,I,J,(A,C)*} ,1,6,11 (1152/275) mit Vinaigrette und Paprikawürfel
SONNTAG 06.02.2022	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle ^{A,C,G,J,2} mit Emmentaler (1404/336) und Bohnensalat ^J (147/35)	<input type="checkbox"/> Truthahnjagdwurst ^{I,2} mit Bohnensalat ^{J**} (674/162) (147/35)	<input type="checkbox"/> Emmentaler-Käse ^{G,1} mit Bohnensalat ^J (1229/296) (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 Fleischerzeugnissen
- 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 Lupinen
- N 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.seibert@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.