



MENÜ



KLINIKUM MITTELBADEN
CATERING GMBH

Für die Woche vom **14.02. bis 20.02.2022**

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
- Schwarztee
- Kräutertee
- Pfefferminztee
- Grüner Tee

Kaltgetränk

- Milch^G

Streichfett

- Butter^G
- Margarine¹

Süßer Aufstrich

- Nougatcreme^{F,G,H2}
- Konfitüre

Belag

- Käse^{1,G}
- Wurst^{3,4,9,1,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}
- Knäckebrötchen^{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 14.02.2022	<input type="checkbox"/> Mexikanischer Fleischsalat ^{C,F,G,J,3,4,9,11} mit Mayonnaise, Kidneybohnen, Mais und gekochtem Ei ^C (2219/530) (377/90)	<input type="checkbox"/> Jagdwurst ^{3,4,9,11} mit gekochtem Ei ^C (804/192) (377/90)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G (franz. Weichkäse)(1403/335) mit gekochtem Ei ^C (377/90)
DIENSTAG 15.02.2022	<input type="checkbox"/> Pfeffersalami mit Emmentaler-Käse ^{G,3,4,9} und Senfgurke ^{J,4,6} garniert (1206/288) (33/8)	<input type="checkbox"/> Geflügelfleischwurst mit Senf ^{F,G,J,3,4,9} und Emmentaler-Käse mit Senfgurke ^{J,4,6} garniert (523/125) (33/8)	<input type="checkbox"/> Käsesalat ^{F,G,J,(A,C)*,1,6,11} mit Vinaigrette und Paprikastreifen (1152/275) (42/10)
MITTWOCH 16.02.2022	<input type="checkbox"/> Bratheringsfilet ^{A1,D,F,J,1,6,9,11} mit roten Zwiebelringen garniert (934/223) (42/10)	<input type="checkbox"/> Holländischer Gouda-Käse ^{G,1} mit Birnengarnitur (1288/308) (84/20)	<input type="checkbox"/> Feinschmeckermüsli ^{A3,A4,H1,1,6,7,11} (Getreideflockenmischung mit Joghurt und Früchten) (2135/510)
DONNERSTAG 17.02.2022	<input type="checkbox"/> Krakauer mit Senf, Schnittkäse ^{G,J,3,4,9,11} und Rettichsalat ^I (741/177) (147/35)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Gemüsepastete ^{(L,J)*,3,4,9} mit Rettichsalat ^{I**} (366/87) (147/35)	<input type="checkbox"/> Grünländer Großblockkäse ^{G,J,1} mit Rettichsalat ^I (1329/317) (147/35)
FREITAG 18.02.2022	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte ^{(L,J)*,3,4,9,11} mit Salatgurke und Cocktailtomate (1147/274) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kalbslyoner ^{I,J,3,4,9,11} mit Salatgurke und Cocktailtomate (1063/254) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^G mit Salatgurke und Cocktailtomate (863/207) (42/10)
SAMSTAG 19.02.2022	<input type="checkbox"/> Zwiebelfleischkäse-aufschnitt ^{(L,J)*,3,4,9} und Kidneybohnen-Maissalat ^{I,J} (1443/341) (285/68)	<input type="checkbox"/> Gekochter Saftschinken ^{I,J,3,4} mit Kidneybohnen-Maissalat ^{I,J**} (343/82) (285/68)	<input type="checkbox"/> Bärlauchkäse ^{G,J,1} mit Kidneybohnen-Maissalat ^{I,J} (1097/262) (285/68)
SONNTAG 20.02.2022	<input type="checkbox"/> Zungen- und Leberwurst mit Senf ^{F,I,*),3} Gewürzgurke (1842/440) (33/8)	<input type="checkbox"/> Geräucherte Putenbrust ^{2,6} mit Gewürzgurke (339/81) (33/8)	<input type="checkbox"/> Burländer Käse ^{G,I,1} mit Gewürzgurke (1327/317) (33/8)

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