

Für die Woche vom **28.02. bis 06.03.2022**

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,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}
- 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 28.02.2022	<input type="checkbox"/> Feiner Rindfleischsalat ^{C,F,G,J} mit pikanter Soße, Essigurke ⁶ und Paprika (2005/479) (33/8)	<input type="checkbox"/> Geräucherte Putenbrust ² mit Cocktailtomaten (339/81) (33/8)	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^G mit Cocktailtomaten (863/207) (33/8)
DIENSTAG 01.03.2022	<input type="checkbox"/> Krakauer ^{G,J,(I*),3,4,9,11} mit Senf und Schnittkäse, Mais-Paprikasalat ^{I,J} (741/177) (285/68)	<input type="checkbox"/> Fleischkäse ^{(I,J*),3,4,9,11} mit Mais-Paprikasalat ^{I,J**} (1428/341) (285/68)	<input type="checkbox"/> Burländer Großlockkäse ^{G,1} mit Mais-Paprikasalat ^{I,J} (1327/317) (285/68)
MITTWOCH 02.03.2022	<input type="checkbox"/> Paprikalyoner ^{(I,J*),3,4,9,11} mit Gewürzgurke ⁶ (1063/254) (33/8)	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle mit Gouda-Käse ^{A1,C,G,J,(I*)} und Gewürzgurke ⁶ (1202/287) (33/8)	<input type="checkbox"/> Bircher Müsli ^{A3,A4,H1,H2,G,(E,F,G,K*)} , 1,6,7,11 (Cerealienmix mit Joghurt und Früchten) (2135/510) (84/20)
DONNERSTAG 03.03.2022	<input type="checkbox"/> Geflügel-Spargel-Kräuterpastete ^{(I,J*),3,4,9} mit Selleriesalat ^{G,I,J,(A,C*)} (515/123) (285/68)	<input type="checkbox"/> Kassler ^{(I,J*),2} mit Selleriesalat ^{G,I,J,(A,C*)} (343/82) (285/68)	<input type="checkbox"/> Holländischer Gouda ^{G,1} mit Selleriesalat ^{G,I,J,(A,C*)} (1288/308) (285/68)
FREITAG 04.03.2022	<input type="checkbox"/> Kerniger Frischkäse ^G mit Karottensalat ^K (749/179) (158/38)	<input type="checkbox"/> Bierschinken ^{(I,J*),3,4,9} mit Karottensalat ^K (645/154) (158/38)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G (franz. Weichkäse) mit Karottensalat ^K (1403/335) (158/38)
SAMSTAG 05.03.2022	<input type="checkbox"/> Gemischte Aufschnittplatte ^{(I,J*),3,4,9} mit Honigmelone (917/219) (105/25)	<input type="checkbox"/> Gekochter Saftschinken ^{(I,J*),3,4} mit Honigmelone (343/82) (105/25)	<input type="checkbox"/> Butterkäse ^{G,1} mit Honigmelone (1005/240) (105/25)
SONNTAG 06.03.2022	<input type="checkbox"/> Kalbsleberwurst ^{(I,J*),3,4} mit Schnittkäse und Senfgurke (996/238) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelwurstaufschnitt ^{H7,I,J,3,4,9,10,11} mit Senfgurke (678/162) (42/10)	<input type="checkbox"/> Etelser Frischkäse ^{G,(A-N*)} mit Senfgurke (921/220) (42/10)

- 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 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 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.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.