

Für die Woche vom **30.05. bis 05.06.2022**

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}
- Hefe-Einback süß^{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 30.05.2022	<input type="checkbox"/> Schwartenmagensalat ^{C,F,G,J} mit Gewürzgurke in Vinaigrette (1842/440) und Frühlingzwiebeln (42/10)	<input type="checkbox"/> Mittelalter Gouda-Käse ^{G,1} mit Cocktailltomaten (1156/276) (147/35)	<input type="checkbox"/> Schokomüsli ^{A1,A3,A4,F,G,H2,(E*),1,6,7,11} (2135/510) (Getreideflockenmischung mit Joghurt und Früchten)
DIENSTAG 31.05.2022	<input type="checkbox"/> Kassler-Aufschnitt ^{G,(I,J*),3,4,9} mit süß-sauer eingelegte Mixed Pickles ⁶ (574/137) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelwurstaufschnitt ^{G,J,2,6} mit süß-sauer eingelegte Mixed Pickles ⁶ (850/162) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kerniger Frischkäse ^G mit süß-sauer eingelegte Mixed Pickles ⁶ (749/179) (42/10)
MITTWOCH 01.06.2022	<input type="checkbox"/> Kalbsleberwurst und Schnittkäse ^{G,(I,J*),1,3,4} mit Gewürzgurke garniert (996/238) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kräuterlyoner ^{J,3,4,9,11} mit Gewürzgurke garniert (1063/254) (42/10)	<input type="checkbox"/> Obatzter ^G (pikante, bayrische Käsezubereitung) mit Paprikastreifen garniert (1780/425) (42/10)
DONNERSTAG 02.06.2022	<input type="checkbox"/> Paprikalyoner ^{(I,J*),3,4,9,11} mit Karottensalat ^K (1063/254) (158/38)	<input type="checkbox"/> Fleischkäse gefächert ^{(J,I*),3,4,9,11} mit Karottensalat ^K (1428/341) (158/38)	<input type="checkbox"/> Tilsiter-Käse ^{G,1} mit Karottensalat ^K (1156/276) (158/38)
FREITAG 03.06.2022	<input type="checkbox"/> Matjesfilet ^{C,D,G,I,J} mit Sahnesoße, Gewürzgurken und Äpfeln, mit Ei ^C garniert (1126/269) (377/90)	<input type="checkbox"/> Mini-Frikadellen und Schnittkäse ^{A1,C,G,J,1,2} Salatgurken und Cocktailltomate mit Ei ^C garniert (725/174) (42/10) (377/90)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G (franz. Weichkäse),(1403/335) Salatgurken und Cocktailltomate mit Ei ^C garniert (42/10) (377/90)
SAMSTAG 04.06.2022	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte ^{(I,J*),3,4,9,11} mit Gemüsesalat ^{G,I,J,(A,C*)} (1147/274) (285/68)	<input type="checkbox"/> Geflügelkräuterschinkenwurst ^{(I,J*),2} mit Gemüsesalat ^{G,I,J,(A,C*)} (678/162) (285/68)	<input type="checkbox"/> Butterkäse ^{G,1} mit Gemüsesalat ^{G,I,J,(A,C*)} (1005/240) (285/68)
SONNTAG 05.06.2022	<input type="checkbox"/> Gemischte Schinkenplatte ^{3,4} mit Honigmelone garniert (343/82) (105/25)	<input type="checkbox"/> Bierschinken ^{(I,J*),3,4,9,11} mit Honigmelone garniert (645/154) (105/25)	<input type="checkbox"/> Etelser Frischkäse ^{G,(A-N*)} mit Honigmelone garniert (409/220) (105/25)

- 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
- 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.