

Für die Woche vom **27.06. bis 03.07.2022**

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}
- 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 27.06.2022	<input type="checkbox"/> Wurstsalat ^{F,G,I,J,(A,C*),3,4,9,11} „Badische Art“ mit Essiggurke und Vinaigrette, mit Ei ^C garniert (1842/440) (377/90)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Gemüsepastete ^{(L,J*),3,4,9} mit Ei ^C garniert (366/87) (377/90)	<input type="checkbox"/> Käsesalat ^{F,G,J,(A,C*),1,6,11} mit Paprikastreifen in Vinaigrette und Ei ^C garniert (1152/275) (377/90)
DIENSTAG 28.06.2022	<input type="checkbox"/> Zungen- und Leberwurst mit Senf ^{3,5,9} und Mixed Pickles ⁶ (1842/440) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geräucherte Putenbrust ² mit Mixed Pickles ^{6**} (339/81) (42/10)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G (franz. Weichkäse) mit Mixed Pickles ⁶ (1403/335) (42/10)
MITTWOCH 29.06.2022	<input type="checkbox"/> Fleischkäseaufschnitt ^{(L,J*),3,4,9,11} mit Cocktailtomaten (1428/341) (42/10)	<input type="checkbox"/> Emmentaler Käse ^{G,1} mit Cocktailtomaten (1229/296) (42/10)	<input type="checkbox"/> Feinschmeckermüsli ^{F,G,J,(A,C*),1,6,7,11} (Getreideflockenmischung mit Joghurt und Früchten) (2135/510)
DONNERSTAG 30.06.2022	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^G pikant angemacht mit süß-sauren Maiskölbchen ⁶ garniert (863/207) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelfleischwurst ^{J,3,4,9} mit Leerdamer-Käse ^{G,I,J,(A,C*)} und süß-sauren Maiskölbchen ⁶ garniert (523/125) (147/35) (42/10)	<input type="checkbox"/> Leerdamer-Käse ^{G,1} mit süß-sauren Maiskölbchen ⁶ garniert (1196/285) (42/10)
FREITAG 01.07.2022	<input type="checkbox"/> Matjesfilet mit Sahnesoße ^{D,G,I,J} , Gewürzgurken und Äpfeln, Rote-Beete-Salat ^{J,6,11} (1122/268) (163/39)	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle ^{A1,C,J,(*)} mit Schnittkäse und Rote-Beete-Salat ^{J,6,11} (1202/287) (163/39)	<input type="checkbox"/> Maasdamer-Käse ^{G,1} und Rote-Beete-Salat ^{J,6,11} (1063/254) (163/39)
SAMSTAG 02.07.2022	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte ^{(L,J*),3,4,9,11} mit Gewürzgurke ⁶ und Salatblatt garniert (917/219) (33/8)	<input type="checkbox"/> Rahmkäse mit Vinaigrette ^{G,I,J} und Tomatenwürfel (863/207) (33/8)	<input type="checkbox"/> Tilsiter-Käse ^{G,1} mit Gewürzgurke ⁶ und Salatblatt garniert (1156/276) (33/8)
SONNTAG 03.07.2022	<input type="checkbox"/> Hausmacher Bierwurst ^{J,3,4,9,11} aus dem Murgtal mit Spargelsalat ^{G,I,J,(A,C*)} (511/122) (147/35)	<input type="checkbox"/> Gekochter Saftschinken ^{(L,J*),3,4} mit Spargelsalat ^{G,I,J,(A,C*)} (385/92) (147/35)	<input type="checkbox"/> Obatzter ^G (pikante, bayrische Käsezubereitung mit Spargelsalat ^{G,I,J,(A,C*)}) (1780/425) (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 Fleischzerugnissen
- 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
- Weightiere

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.