

Für die Woche vom **04.07. bis 10.07.2022**

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
- 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 04.07.2022	<input type="checkbox"/> Geflügelsalat „Florida“ ^{C,G,J,2,6} mit Ananas, Champignons und Ananasscheibe garniert (1444/346) (84/20)	<input type="checkbox"/> Heidelberger Truthahnbierschinken ^{(L,J)*2} mit Karottensalat ^K (678/162) (158/38)	<input type="checkbox"/> Burländer Großlochkäse ^{G,1} mit Karottensalat ^K (1013/242) (158/38)
DIENSTAG 05.07.2022	<input type="checkbox"/> Pfeffersalami mit Edamer-Käse ^{G,3,4,9} und Gewürzgurke (1206/288) (147/35)	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^G mit Gewürzgurke (863/207) (147/35)	<input type="checkbox"/> Schokomüsli ^{A1,A3,A4,F,G,H2,(E)*1,6,7,11} (2135/510) (Getreideflockenmischung mit Joghurt und Früchten)
MITTWOCH 06.07.2022	<input type="checkbox"/> Pizzafleischkäseaufschnitt ^{G,3,4,9,11} und Nudelsalat ^{A,C,G,I,J} mit buntem Gemüse (883/213) (285/68)	<input type="checkbox"/> Mini-Frikadellen mit Schnittkäse ^{A1,C,G,J,1,2} und Nudelsalat ^{A,C,G,I,J} mit buntem Gemüse (725/174) (285/68)	<input type="checkbox"/> Holländischer Gouda-Käse ^{G,1} und Nudelsalat ^{A,C,G,I,J} mit buntem Gemüse (1288/308) (285/68)
DONNERSTAG 07.07.2022	<input type="checkbox"/> Badische Stadtwurst ^{J,3,4,9} mit Senf, Emmentaler-Käse ^{G,1} und Gewürzgurke ⁶ (1063/254) (33/8)	<input type="checkbox"/> Edamer-Käse ^G mit Gewürzgurke ⁶ und Salatblatt ³ garniert (1013/242) (33/8)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^{G,1} (franz. Weichkäse) mit Gewürzgurke ⁶ und Salatblatt ³ garniert (1403/335) (285/68)
FREITAG 08.07.2022	<input type="checkbox"/> Rollmops ^{D,F,J,4,6} mit feiner Soße, ⁷ Edamer-Käse und Cocktailtomate (702/175) (33/8)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Brokkolilyoner ^{(L,J)*3,4,9} mit Gemüsesalat ^{L,J} (453/108) (285/68)	<input type="checkbox"/> Bärlauch-Käse ^{G,1} mit Gemüsesalat ^{L,J} (1097/262) (285/68)
SAMSTAG 09.07.2022	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte ^{(L,J)*3,4,9,11} mit Mais-Paprika-Salat ^{L,J} (917/219) (285/68)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Kräuter-Schinkenwurst ^{(L,J)*2} mit Mais-Paprika-Salat ^{L,J**} (678/162) (285/68)	<input type="checkbox"/> Butterkäse ^{G,1} mit Mais-Paprika-Salat ^{L,J} (1005/240) (285/68)
SONNTAG 10.07.2022	<input type="checkbox"/> Geräucherte Putenbrust ² und weißer Rettichsalat ^{G,I,J} in Joghurdressing (339/81) (147/35)	<input type="checkbox"/> Gekochter Hinterschinken ^{(L,J)*3,4} und weißer Rettichsalat ^{G,I,J} in Joghurdressing (343/82) (147/35)	<input type="checkbox"/> Etelser Kräuterfrischkäse ^{G,(A-N*)} und weißer Rettichsalat ^{G,I,J} in Joghurdressing (409/220) (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 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
- Sulfite
- M Lupinien
- 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.