

Für die Woche vom **11.07. bis 17.07.2022**

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}
- Knäckebröt^{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)
11.07.2022 MONTAG	<input type="checkbox"/> Fleischsalat ^{C,F,G,I,J,2,3,4,9,11} „Badische Art“ mit Gewürzgurke und Joghurt-Mayonnaise, mit eingelegter Paprika ⁶ (2219/530) (33/8)	<input type="checkbox"/> Truthahnjagdwurst ^{J,2} mit eingelegter Paprika ^{6**} (674/162) (33/8)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G (franz. Weichkäse) mit Paprika ⁶ und Salatblatt (1403/335) (33/8)
12.07.2022 DIENSTAG	<input type="checkbox"/> Hausmacher Salami mit Edamer-Käse ^{G,(I,J*),3,4} und Cocktailtomaten (1206/288) (33/8)	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^G und Cocktailtomaten (900/215) (33/8)	<input type="checkbox"/> Grünländer Großlockkäse ^{G,1} und Cocktailtomaten (1329/317) (33/8)
13.07.2022 MITTWOCH	<input type="checkbox"/> Ochsenmaulsalat ^{A3,I,3,4,11} in Vinaigrette mit Lauchzwiebeln ^{G,I,J,(A,C*)} (2181/521)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Kräuterpastete ^{(I,J*),3,4,9} mit Selleriesalat ^{tl,6} (510/122) (158/38)	<input type="checkbox"/> Tilsiter-Käse ^{G,1} mit Selleriesalat ^{tl,6} (1465/276) (158/38)
14.07.2022 DONNERSTAG	<input type="checkbox"/> Gemischte Schinkenplatte ^{3,4} mit Melone ⁶ (343/82) (45/11)	<input type="checkbox"/> Truthahnbierschinken ^{(I,J*),2} mit Melone ⁶ (678/162) (45/11)	<input type="checkbox"/> Käsesalat ^{F,G,J,(A,C*),1,6,11} mit Paprikastreifen in Vinaigrette ^C , und Melone ⁶ garniert (1152/275) (377/90) (45/11)
15.07.2022 FREITAG	<input type="checkbox"/> Bratheringsfilet ^{A1,D,F,J,1,6,9,11} mit rote Zwiebeln (934/223)	<input type="checkbox"/> Kassler Schweinerücken mit sauer eingelegtem Gemüse ^{I,J,6} (343/82) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kräuterkäse ^{G,1} mit sauer eingelegtem Gemüse ^{I,J,6} (1097/262) (42/10)
16.07.2022 SAMSTAG	<input type="checkbox"/> Zungenwurst ^{(I,J*),3,4,5,9,10} mit Senf und Senfgurken ^{J,6} (761/183) (33/8)	<input type="checkbox"/> Rahmkäse mit Vinaigrette ^{G,I,J} und Tomatenwürfel (863/207) (33/8)	<input type="checkbox"/> Cranberry-Müsli ^{A3,A4,H1,H2,G,(E,F,G,K*),1,6,7,11} (Getreideflockenmischung mit Joghurt und Früchten) (2135/510)
17.07.2022 SONNTAG	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte ^{(I,J*),3,4,9,11} mit Maiskölbchen ⁶ garniert (917/219) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle mit Gouda-Käse ^{A1,C,G,J,(I*)} und Maiskölbchen ⁶ garniert (1202/287) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kerniger Frischkäse ^G mit Maiskölbchen ⁶ garniert (749/179) (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 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
- Sulfite
- M 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.