

Für die Woche vom **18.07. bis 24.07.2022**

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 18.07.2022	<input type="checkbox"/> Straßburger Wurstsalat ^{G,I,J,(A,C)*} ,3,4,9 mit feinen Käsestreifen, (1842/440) Gewürzgurken- u. Paprikastreifen(42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelwurstaufschnitt ^{J,2} mit Blumenkohlsalat ^{L,4,6,7} (850/162) (147/35)	<input type="checkbox"/> Edamer-Käse ^G (1196/285) mit Blumenkohlsalat ^{L,4,6,7} (147/35)
DIENSTAG 19.07.2022	<input type="checkbox"/> Kalbslyoner mit Pistazie ^{H,(I,J),3,4,9,11} (1063/254) und Ei ^C garniert (377/90)	<input type="checkbox"/> Putensalami ^{G,(I,J)*} ,3,4,6 (818/196) mit Ei ^C garniert (377/90)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G (franz. Weichkäse) (1403/335) mit Ei ^C garniert (377/90)
MITTWOCH 20.07.2022	<input type="checkbox"/> Badisches Schäufele ² mit Puszta-Salat ^{I,J,6} (574/137) (147/35)	<input type="checkbox"/> Nudelsalat ^{A1,C,F,I,J,3,4,9} mit Schinken Essiggurke, Karotte und Mais, (1012/239) Käse-Ecke ^{G,2} (168/40)	<input type="checkbox"/> Leerdammer-Käse ^G (1327/317) mit Puszta-Salat ^{J,6} (147/35)
DONNERSTAG 21.07.2022	<input type="checkbox"/> Fleischwurst mit Senf ^{F,G,J,3,4,9} , Schnittkäse und (1063/254) Gewürzgurke ^{G,I,J} (147/35)	<input type="checkbox"/> Geräucherte Truthahnbrust ^{J,2} mit Gewürzgurke ^{G,I,J} (339/81) (147/35)	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^G (863/207) mit Gewürzgurke ^{G,I,J} (147/35)
FREITAG 22.07.2022	<input type="checkbox"/> Geflügelsalat ^{C,G,I,J,(A*)} ,6 (1443/346) mit Ananas, Champignons und Pfirsich garniert (84/20)	<input type="checkbox"/> Gekochter Schinkenteller ^{(I,J)*} ,3,4 (343/82) mit Pfirsich garniert (82/40)	<input type="checkbox"/> Maasdamer-Käse ^{A,G,J} (1064/254) mit Pfirsich garniert (82/40)
SAMSTAG 23.07.2022	<input type="checkbox"/> Gemischte Aufschnittplatte ^{(I,J)*} ,3,4,9(917/219) mit süß-sauer mariniertem Maiskölbchen ⁶ garniert (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Eierlyoner mit getr. Tomaten ^{(I,J)*} ,3,4,9 (500/119) und süß-sauer mariniertem Maiskölbchen ⁶ garniert (42/10)	<input type="checkbox"/> Käsesalat ^{G,I,J,(A,C)*} ,1,6,11 (1152/275) mit Vinaigrette und Paprikawürfel
SONNTAG 24.07.2022	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle ^{A,C,G,J,2} mit Emmentaler (1404/336) und Bohnensalat ^J (147/35)	<input type="checkbox"/> Truthahnjagdwurst ^{I,2} mit Bohnensalat ^{J**} (674/162) (147/35)	<input type="checkbox"/> Emmentaler-Käse ^{G,1} (1229/296) mit Bohnensalat ^J (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
- 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.