

Für die Woche vom **01.08. bis 07.08.2022**

## 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<sup>1,G,O</sup>
- Milch<sup>G</sup>
- Hagebuttentee
- Kamillentee
- Schwarztee
- Kräutertee
- Pfefferminztee
- Grüner Tee

### Kaltgetränk

- Milch<sup>G</sup>

### Streichfett

- Butter<sup>G</sup>
- Margarine<sup>1</sup>

### Süßer Aufstrich

- Nougatcreme<sup>F,G,H2</sup>
- Konfitüre

### Belag

- Käse<sup>1,G</sup>
- Wurst<sup>3,4,9,I,J</sup>

### Sonstiges

- Brei<sup>A1,G</sup>
- Haferschleim<sup>A4</sup>
- Cremesuppe<sup>A1,I</sup>
- Brühe

### Brötchen-/Brotauswahl für Frühstück und Abendessen (maximal 2 Stück wählbar)

- Spitzweck<sup>A1,A2,G,\*C,F,H,K,M</sup>
- Kornbrötchen<sup>A1,A2,A3,A4,F,\*C,F,K,M</sup>
- Hefe-Einback süß<sup>A1,C,G,H1</sup> (nur sonntags)
- Weißbrot<sup>A1,A3,G,\*C,F,H,M</sup>
- Mischbrot<sup>A1,A2</sup>
- Haferbrot<sup>A1,A2,A4,M,\*C,G</sup>
- Vollkornbrot<sup>A1,A2</sup>
- Knäckebrötchen<sup>A2,A3,K,\*G</sup>
- Zwieback<sup>A1,G</sup>

## 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)
<b>MONTAG</b> 01.08.2022	<input type="checkbox"/> Mexikanischer Fleischsalat <sup>C,F,G,J,3,4,9,11</sup> mit Mayonnaise, Kidneybohnen, Mais und gekochtem Ei <sup>C</sup> (2219/530) (377/90)	<input type="checkbox"/> Jagdwurst <sup>3,4,9,11</sup> mit gekochtem Ei <sup>C</sup> (804/192) (377/90)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie <sup>G</sup> (franz. Weichkäse)(1403/335) mit gekochtem Ei <sup>C</sup> (377/90)
<b>DIENSTAG</b> 02.08.2022	<input type="checkbox"/> Kräutersalami mit Emmentaler-Käse <sup>G,3,4,9</sup> und Senfgurke <sup>J,4,6</sup> garniert (1206/288) (33/8)	<input type="checkbox"/> Geflügelfleischwurst mit Senf <sup>F,G,J,3,4,9</sup> und Emmentaler-Käse mit Senfgurke <sup>J,4,6</sup> garniert (523/125) (33/8)	<input type="checkbox"/> Käsesalat <sup>F,G,J,(A,C),1,6,11</sup> mit Vinaigrette und Paprikastreifen (1152/275) (42/10)
<b>MITTWOCH</b> 03.08.2022	<input type="checkbox"/> Bratheringsfilet <sup>A1,D,F,J,1,6,9,11</sup> mit roten Zwiebelringen garniert (934/223) (42/10) und Salatgurke mit Cocktailtomate	<input type="checkbox"/> Kalbslyoner <sup>I,J,3,4,9,11</sup> mit Salatgurke und Cocktailtomate (1063/254) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kräuterquark <sup>G</sup> mit Salatgurke und Cocktailtomate (863/207) (42/10)
<b>DONNERSTAG</b> 04.08.2022	<input type="checkbox"/> Krakauer mit Senf, Schnittkäse <sup>G,J,3,4,9,11</sup> und weißer Rettichsalat <sup>J</sup> mit Joghurt (741/177) (147/35)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Gemüsepastete <sup>(L,J),3,4,9</sup> und weißer Rettichsalat <sup>J</sup> mit Joghurt (366/87) (147/35)	<input type="checkbox"/> Grünländer Großlochkäse <sup>G,J,1</sup> und weißer Rettichsalat <sup>J</sup> mit Joghurt (1329/317) (147/35)
<b>FREITAG</b> 05.08.2022	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte <sup>(L,J),3,4,9,11</sup> mit Mixed Pickles (1147/274) (42/10)	<input type="checkbox"/> Holländischer Gouda-Käse <sup>G,1</sup> mit Mixed Pickles (1288/308) (42/10)	<input type="checkbox"/> Feinschmeckermüsli <sup>A3,A4,H1,1,6,7,11</sup> (Getreideflockenmischung mit Joghurt und Früchten) (2135/510)
<b>SAMSTAG</b> 06.08.2022	<input type="checkbox"/> Zwiebelfleischkäse-aufschnitt <sup>(L,J),3,4,9</sup> und Kidneybohnen-Maissalat <sup>J</sup> (1443/341) (285/68)	<input type="checkbox"/> Gekochter Saftschinken <sup>L,J,3,4</sup> mit Kidneybohnen-Maissalat <sup>L,J**</sup> (343/82) (285/68)	<input type="checkbox"/> Bärlauchkäse <sup>G,J,1</sup> mit Kidneybohnen-Maissalat <sup>J</sup> (1097/262) (285/68)
<b>SONNTAG</b> 07.08.2022	<input type="checkbox"/> Büsumer Matjessalat <sup>C,D,G,I,J</sup> „Hausfrauen Art“ mit Trauben garniert (374/90) (461/110)	<input type="checkbox"/> Hähnchenroulade <sup>G,I,J,H3</sup> mit Trauben garniert (674/162) (461/110)	<input type="checkbox"/> Tilsiter-Käse <sup>G</sup> mit Trauben garniert (1156/276) (461/110)

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Phosphat
- 3 mit Konservierungsstoffen
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 mit Schwefelung
- 8 geschwärt 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 Sesamkörnern
- 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.