

Für die Woche vom **08.08. bis 14.08.2022**

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^{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}
- Knäckebrötchen^{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 08.08.2022	<input type="checkbox"/> Badischer Rollschinken ^{3,4} und Schwarzwälder Schinken mit Couscous-Salat ^{A1,I,J} (385/92) (285/68)	<input type="checkbox"/> Geräuchertes Schweinefilet und Bonbel-Käse mit Couscous-Salat ^{A1,I,J} (285/68)	<input type="checkbox"/> Bonbel-Käse ^G und Bavaria Blue mit Couscous-Salat ^{A1,I,J} (1487/355) (285/68)
DIENSTAG 09.08.2022	<input type="checkbox"/> Matjesfilet ^{C,D,G,I,J} mit Sahnesoße, Gewürz Gurken und Äpfeln, mit Birnengarnitur ^C (1122/268) (377/90)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Kräuter-Schinkenwurst ^{(I,J)*,2,6} mit gefüllter Birne ^C garniert (678/162) (377/90)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G (franz. Weichkäse) (1403/335) mit gefüllter Birne ^C garniert (377/90)
MITTWOCH 10.08.2022	<input type="checkbox"/> Schwartenmagensalat ^{C,F,G,J} in Vinaigrette mit Frühlingzwiebeln und Käsecke ^G (1842/440) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle ^{A1,C,G,J} mit Edamer-Käse ^G und Nudelsalat ^{A,C,G,I,J} (1758/420) (285/68)	<input type="checkbox"/> Leerdammer-Käse ^{G,1} mit Nudelsalat ^{A,C,G,I,J} (1329/317) (285/68)
DONNERSTAG 11.08.2022	<input type="checkbox"/> Kalbsleberwurst mit Schnittkäse ^{(I,J)*,1,3,4} und Gurkensalat (996/238) (147/35)	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^{G,1} mit Gurkensalat (863/207) (147/35)	<input type="checkbox"/> Schokomüsli ^{A1,A3,A4,F,G,H2,(E)*,1,6,7,11} (Getreideflockenmischung mit Joghurt und Früchten) (2135/510)
FREITAG 12.08.2022	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte ^{(I,J)*,3,4,9,11} mit süß-sauer eingelegten Maiskölbchen ^J (917/219) (147/35)	<input type="checkbox"/> Putensalami ^{(I,J)*,3,4,6} mit süß-sauer eingelegten Maiskölbchen ^J (818/196) (147/35)	<input type="checkbox"/> Maasdamer-Käse ^{G,1} mit süß-sauer eingelegten Maiskölbchen ^J (1064/254) (147/35)
SAMSTAG 13.08.2022	<input type="checkbox"/> Rahmkäse mit Vinaigrette ^{G,I,J} und Cocktailltomate (863/207) (33/8)	<input type="checkbox"/> Gekochter Schinken ^{(I,J)*,3,4} mit Cocktailltomate (343/82) (33/8)	<input type="checkbox"/> Käsesalat ^{F,G,J,(A,C)*,1,6,11} mit Vinaigrette und Cocktailltomate (1152/275) (33/8)
SONNTAG 14.08.2022	<input type="checkbox"/> Badische Stadtwurst ^{I,3,4,9} mit Senf, Edamer-Käse und Gewürzgurke ⁶ (1063/254) (42/10)	<input type="checkbox"/> Truthahn-Kräuterpaste ^{(I,J)*,2} mit Gewürzgurke ⁶ (645/154) (42/10)	<input type="checkbox"/> Tilsiter-Käse ^{G,1} mit Gewürzgurke ⁶ (1156/276) (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
- 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.