



MENÜ



KLINIKUM MITTELBADEN
CATERING GMBH

Für die Woche vom **18.02. bis 24.02.2019**

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 3 Stück wählbar)

- Spitzweck^{A1,A2,G,*C,F,H,K,M}
- Kornbrötchen^{A1,A2,A3,A4,F,*C,F,K,M}
- Hefezopf^{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 18.02.2019	<input type="checkbox"/> Geflügelsalat ^{C,G,J,2,6} mit Ananasscheibe (1444/346) (84/20)	<input type="checkbox"/> Truthahnierschinken ^{(L,J)*2} mit Karottensalat ^K (678/162) (158/38)	<input type="checkbox"/> Burländer Großlockkäse ^{G,1} mit Karottensalat ^K (1013/242) (158/38)
DIENSTAG 19.02.2019	<input type="checkbox"/> Pfeffersalami ^{G,3,4,9} mit Gurkenscheiben und Salatblatt (1206/288) (33/8)	<input type="checkbox"/> Kräuterquark mit Schnittkäse ^G und Gurkenscheiben (863/207) (33/8)	<input type="checkbox"/> Schokomüsli ^{A1,A3,A4,F,G,H2,(E*),1,6,7,11} garniert (2135/510) (84/20)
MITTWOCH 20.02.2019	<input type="checkbox"/> Salatplatte mit Ei ^{C,F,G,J,2,6,8,11} und gekochtem Schinken ^(A*) (1340/320)	<input type="checkbox"/> Jagdwurst ^{3,4,9,11} mit Senfgurken ^{J,6} und Salatblatt garniert (804/192) (33/8)	<input type="checkbox"/> Holländischer Gouda ^{G,1} mit Senfgurke ^{J,6} (1288/308) (33/8)
DONNERSTAG 21.02.2019	<input type="checkbox"/> Badische Stadtwurst ^{J,3,4,9} mit Senf, Schnittkäse mit Gewürzgurke ^{G,1,6} (1063/254) (33/8)	<input type="checkbox"/> Kalbslyoner ^{(L,J)*3,4,9,11} mit Gewürzgurke ⁶ und Salatblatt (1063/254) (33/8)	<input type="checkbox"/> Edamer ^G mit Gewürzgurke ⁶ und Salatblatt (1013/242) (33/8)
FREITAG 22.02.2019	<input type="checkbox"/> Bärlauchkäse ^{G,1} mit Tomatensalat ^{G,I,J,(A,C*)} (1097/262) (147/35)	<input type="checkbox"/> Fleischkäse ^{(L,J)*3,4,9,11} mit Tomatensalat ^{G,I,J,(A,C*)} (1428/341) (147/35)	<input type="checkbox"/> Französischer Tortenbrie mit Schnittkäse ^{G,1} und Tomatensalat ^{G,I,J,(A,C*)} (1403/335) (147/35)
SAMSTAG 23.02.2019	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte ^{(L,J)*3,4,9,11} mit Gemüsesalat ^{G,I,J,(A,C*)} (917/219) (285/68)	<input type="checkbox"/> Geflügelkräuterschinkenwurst ^{(L,J)*2} mit Gemüsesalat ^{G,I,J,(A,C*)} (678/162) (285/68)	<input type="checkbox"/> Butterkäse ^{G,1} mit Gemüsesalat ^{G,I,J,(A,C*)} (1005/240) (285/68)
SONNTAG 24.02.2019	<input type="checkbox"/> Geräucherte Putenbrust ² mit Melone garniert (339/81) (105/25)	<input type="checkbox"/> Wacholderschinken ^{(L,J)*3,4} mit Melone garniert (343/82) (105/25)	<input type="checkbox"/> Etelser Frischkäse ^{G,(A-N*)} mit Melone garniert (409/220) (105/25)

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Phosphat
- 3 mit Konservierungsstoffen
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 mit Schwefelung
- 8 geschwärzt z. B. Oliven
- 9 Stabilisatoren
- 10 Stärke in Fleischerzeugnissen
- 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.seibert@klinikum-mittelbaden.de

**Guten Appetit
Ihr Küchenteam**

* = Technologisch nicht vermeidbare Spuren von Allergenen. Für genauere Informationen setzen Sie sich diesbezüglich mit uns in Verbindung.