

Für die Woche vom **25.02. bis 03.03.2019**

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
- Schwarztee
- 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}
- 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 25.02.2019	<input type="checkbox"/> Champignonlyoner ^{(I,J)*,3,4,6,9,11} mit Blattsalat und eingelegten Maiskölbchen ⁶ garniert (1063/254) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kassler Schweinerücken ^{(I,J)*,2} mit Blattsalat und eingelegten Maiskölbchen ⁶ garniert (343/82) (42/10)	<input type="checkbox"/> Käsesalat ^{F,G,J,(A,C)*,1,6,11} mit Paparika (1152/275)
DIENSTAG 26.02.2019	<input type="checkbox"/> Hausmacher Salami ^{(I,J)*,3,4} mit Schnittkäse ^G und Tomatenecke (1206/288) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle ^{A1,C,J,(I)*,1} mit Käsescheibe und Tomatenecke (1202/287) (42/10)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G mit Tomatenecke (1403/335) (42/10)
MITTWOCH 27.02.2019	<input type="checkbox"/> Ochsenmaulsalat ^{A3,I,3,4,11} in Vinaigrette ^{G,I,J,(A,C)*} mit Lauchzwiebeln (2181/521)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Ei-Pasteten ^{C,3,4,9,10} mit Blattsalat und Gewürzgurke ⁶ (645/154) (33/8)	<input type="checkbox"/> Kräuterkäse ^{G,1} mit Blattsalat und Gewürzgurke ⁶ (1097/262) (33/8)
DONNERSTAG 28.02.2019	<input type="checkbox"/> Salatplatte ^{G,J,1,8,11} mit Schafskäse und Oliven ^{(A,C)*} (1143/273)	<input type="checkbox"/> Kalbsleberwurst mit Schnittkäse ^{G,(I,J)*,1,2} und Ei ^C garniert (996/238) (377/90)	<input type="checkbox"/> Grünländer Käse ^{G,1} mit Ei ^C garniert (1329/317) (377/90)
FREITAG 01.03.2019	<input type="checkbox"/> Bratheringsfilet mit Käsecke ^{A1,D,F,J,1,6,9,11} und Ei ^C garniert (934/223) (337/90)	<input type="checkbox"/> Truthahnjagdwurst ^{J,2} mit Senfgurke ^{J,6} garniert (674/162) (33/8)	<input type="checkbox"/> Tilsiter ^{G,1} mit Senfgurke ^{J,6} garniert (1465/276) (33/8)
SAMSTAG 02.03.2019	<input type="checkbox"/> Gemischte Schinkenplatte ^{(I,J)*,3,4,9} mit Melone garniert (385/82) (84/20)	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^G mit Schnittkäse und Gurkengarnitur (900/215) (33/8)	<input type="checkbox"/> Cranberry-Müsli ^{A3,A4,H1,H2,G,(E,F,G,K)*,1,6,7,11} (2135/510)
SONNTAG 03.03.2019	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte ^{(I,J)*,3,4,9,11} mit Selleriesalat ^{I,6} (917/219) (158/38)	<input type="checkbox"/> Truthahnbierschinken ^{(I,J)*,2} mit Selleriesalat ^{I,6} (678/162) (158/38)	<input type="checkbox"/> Kerniger Frischkäse ^G mit Salatgurke 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 geschwärzt 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 Sesamsamen
- L Schwefeldioxid
- M Sulfite
- N Lupinen
- Weiichtiere

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**