



MENÜ



KLINIKUM MITTELBADEN
CATERING GMBH

Für die Woche vom **04.03. bis 10.03.2019**

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
- 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 04.03.2019	<input type="checkbox"/> Straßburger Wurstsalat ^{G,I,J,(A,C*),3,4,9} (1842/440) mit Gewürzgurken-/ Paprikastreifen ^(42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelwurstaufschnitt ^{J,2} mit Blumenkohlsalat ^{L,4,6,7} (850/162) (147/35)	<input type="checkbox"/> Edamer ^G mit Blumenkohlsalat ^{L,4,6,7} (1196/285) (147/35)
DIENSTAG 05.03.2019	<input type="checkbox"/> Salatplatte ^{D,F,G,J,(A,C*),1,8,11} (1444/345) mit Thunfisch	<input type="checkbox"/> Putensalami mit Streichkäse ^{G,(I,J*),3,4,6} und Ei ^C garniert (818/196) (377/90)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G mit Ei ^C garniert (1403/335) (377/90)
MITTWOCH 06.03.2019	<input type="checkbox"/> Zungenwurstaufschnitt ^{(I,J*),3,4,5,9,10} (984/235) mit Senf und Gewürzgurke ⁶ garniert (33/8)	<input type="checkbox"/> Nudelsalat ^{A1,C,F,I,J,3,4,9} mit Schinkenstreifen ⁶ (1012/239) (33/8)	<input type="checkbox"/> Leerdammer ^G mit Gewürzgurke ⁶ garniert (1327/317) (33/8)
DONNERSTAG 07.03.2019	<input type="checkbox"/> Fleischwurst mit Senf ^{F,G,J,3,4,9} , Schnittkäse und Salatgurke garniert (1063/254) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geräucherte Truthahnbrust ^{J,2} mit Salatgurke garniert (339/81) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^G mit Schnittkäse und Salatgurke garniert (863/207) (42/10)
FREITAG 08.03.2019	<input type="checkbox"/> Matjesfilet ^{C,D,G,I,J} „Hamburger Art“ mit rote Zwiebeln (1126/269)	<input type="checkbox"/> Gekochter Schinkenteller ^{(I,J*),3,4} mit Birnen und Kräuterfrischkäse ^{G,6} (343/82) (544/130)	<input type="checkbox"/> Maasdamer ^{A,G,J} mit Birnen und Kräuterfrischkäse ^{G,6} (1064/254) (544/130)
SAMSTAG 09.03.2019	<input type="checkbox"/> Gemischte Aufschnittplatte ^{(I,J*),3,4,9} (917/219) mit Maiskölbchen ⁶ garniert (42/10)	<input type="checkbox"/> Truthahn Bauernsülze ^{3,4,9,10,11} (320/77) mit Käsecke ^G und Maiskölbchen ⁶ garniert (42/10)	<input type="checkbox"/> Käsesalat ^{G,I,J,(A,C*),1,6,11} (1152/275) mit Paprika (42/10)
SONNTAG 10.03.2019	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle ^{A,C,J,2} mit Blatt- und Bohnen-Mais-Salat ^{I,J} (1404/336) (285/68)	<input type="checkbox"/> Tilsiter ^{G,1} mit Tomatenscheibe garniert (1156/276) (42/10)	<input type="checkbox"/> Schokomüsli ^{A1,A3,A4,F,G,H2,(E*),1,6,7,11} (2135/510) garniert (33/8)

- 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 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.