

Für die Woche vom **11.03. bis 17.03.2019**

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 11.03.2019	<input type="checkbox"/> Schwartenmagensalat ^{C,F,G,J} in Vinaigrette, Maiskölbchen ⁶ (1842/440) (42/10)	<input type="checkbox"/> Truthahnjagdwurst ^{J,2} mit Blattsalat und eingelegten Maiskölbchen ⁶ (674/162) (42/10)	<input type="checkbox"/> Emmentaler-Käse ^{G,1} mit Blattsalat und eingelegten Maiskölbchen ⁶ (1229/296) (42/10)
DIENSTAG 12.03.2019	<input type="checkbox"/> Schäufele mit Käsecke ^{G,(I,J)*,3,4,9} mit Gewürzgurke garniert (574/137) (33/8)	<input type="checkbox"/> Geflügelwurstaufschnitt ^{G,J,2,6} mit Gewürzgurke garniert (850/162) (33/8)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G mit Gewürzgurke garniert (1403/335) (33/8)
MITTWOCH 13.03.2019	<input type="checkbox"/> Kalbsleberwurst mit Schnittkäse ^{G,(I,J)*,1,3,4} und Salatgurken garniert (996/238) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kräuterlyoner ^{J,3,4,9,11} mit Salatgurken garniert (1063/254) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kerniger Frischkäse ^G mit Salatgurken garniert (749/179) (42/10)
DONNERSTAG 14.03.2019	<input type="checkbox"/> Gemischte Schinkenplatte ^{3,4} mit Honigmelone garniert (343/82) (105/25)	<input type="checkbox"/> Bierschinken ^{(I,J)*,3,4,9,11} mit Honigmelone garniert (645/154) (105/25)	<input type="checkbox"/> Tilsiter ^{G,1} mit Honigmelone garniert (1156/276) (105/25)
FREITAG 15.03.2019	<input type="checkbox"/> Geflügelsalat „Florida“ ^{C,G,I,J,(A)*,6} mit Ananasscheibe (1443/346) (84/20)	<input type="checkbox"/> Geflügelkräuterschinkenwurst ^{(I,J)*,2} mit Radieschenscheiben (678/162) (42/10)	<input type="checkbox"/> Burländer Großlockkäse ^{G,I,J,1} mit Radieschenscheiben (1013/242) (42/10)
SAMSTAG 16.03.2019	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte ^{(I,J)*,3,4,9,11} mit buntem Reissalat ^{G,I,J,(A,C)*} (1147/274) (285/68)	<input type="checkbox"/> Mini-Frikadellen mit Schnittkäse ^{A1,C,G,J,1,2} und buntem Reissalat ^{G,I,J,(A,C)*} (725/174) (285/68)	<input type="checkbox"/> Butterkäse ^{G,1} mit buntem Reissalat ^{G,I,J,(A,C)*} (1005/240) (285/68)
SONNTAG 17.03.2019	<input type="checkbox"/> Paprikalyoner ^{(I,J)*,3,4,9,11} mit Tomatenecke garniert (1063/254) (42/10)	<input type="checkbox"/> Fleischkäse gefächert ^{(J,I)*,3,4,9,11} mit Tomatenecke garniert (1428/341) (42/10)	<input type="checkbox"/> Obatzter ^G mit Tomatenecke garniert (1780/425) (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: Paranüsse
- H6: Pistazien
- 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.seibert@klinikum-mittelbaden.de

**Guten Appetit
Ihr Küchenteam**