

Für die Woche vom **25.03. bis 31.03.2019**

## 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<sup>1,G,O</sup>
- Milch<sup>G</sup>
- Hagebuttentee
- Kamillentee
- Schwarzttee
- Kräutertee
- Pfefferminztee
- Grüner Tee

### Kaltgetränk

- Milch<sup>G</sup>

### Streichfett

- Butter<sup>G</sup>
- Margarine<sup>1</sup>

### Süßer Aufstrich

- Nougatcreme<sup>F,G,H2</sup>
- Konfitüre

### Belag

- Käse<sup>1,G</sup>
- Wurst<sup>3,4,9,I,J</sup>

### Sonstiges

- Brei<sup>A1,G</sup>
- Haferschleim<sup>A4</sup>
- Cremesuppe<sup>A1,I</sup>
- Brühe

### Brötchen-/Brotauswahl für Frühstück und Abendessen (maximal 3 Stück wählbar)

- Spitzweck<sup>A1,A2,G,\*C,F,H,K,M</sup>
- Kornbrötchen<sup>A1,A2,A3,A4,F,\*C,F,K,M</sup>
- Hefezopf<sup>A1,C,G,H1</sup> (nur sonntags)
- Weißbrot<sup>A1,A3,G,\*C,F,H,M</sup>
- Mischbrot<sup>A1,A2</sup>
- Haferbrot<sup>A1,A2,A4,M,\*C,G</sup>
- Vollkornbrot<sup>A1,A2</sup>
- Knäckebrot<sup>A2,A3,K,\*G</sup>
- Zwieback<sup>A1,G</sup>

## 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)
<b>MONTAG</b> 25.03.2019	<input type="checkbox"/> Badische Stadtwurst <sup>J,3,4,9</sup> mit Senf, Schnittkäse und Mixed Pickles <sup>G,1,6</sup> (1063/254) (33/8)	<input type="checkbox"/> Bierschinken <sup>(L,J*),3,4,9,11</sup> mit Mixed Pickles <sup>L,6</sup> (645/154) (39/9)	<input type="checkbox"/> Edamer <sup>G</sup> mit Mixed Pickles <sup>L,6</sup> (1013/242) (39/9)
<b>DIENSTAG</b> 26.03.2019	<input type="checkbox"/> Matjesfilet <sup>C,D,G,I,J</sup> „Hausfrauen Art“ mit Ei <sup>C</sup> garniert (1122/268) (377/90)	<input type="checkbox"/> Putensalami mit Käsecke <sup>(L,J*),G,3,4,6</sup> , Blattsalat und Essiggurke <sup>6</sup> (818/196) (33/8)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie <sup>G</sup> mit Blattsalat und Essiggurke <sup>6</sup> (1403/335) (33/8)
<b>MITTWOCH</b> 27.03.2019	<input type="checkbox"/> Schwartenmagensalat <sup>C,F,G,J</sup> in Vinaigrette mit Käsecke und Frühlingzwiebeln (1842/440) (42/10)	<input type="checkbox"/> Fleischfrikadelle <sup>A1,C,G,J</sup> mit Käsecke und Radieschen garniert (1758/420) (42/10)	<input type="checkbox"/> Leerdammer <sup>G,1</sup> mit Radieschen garniert (1329/317) (42/10)
<b>DONNERSTAG</b> 28.03.2019	<input type="checkbox"/> Kräuterquark mit Schnittkäse <sup>G,1</sup> und Gurke garniert (863/207) (42/10)	<input type="checkbox"/> Truthahn-Kräuterpastete mit Gurke garniert (645/154) (42/10)	<input type="checkbox"/> Schokomüsli <sup>A1,A3,A4,F,G,H2,(E)*,1,6,7,11</sup> garniert (2135/510) (84/20)
<b>FREITAG</b> 29.03.2019	<input type="checkbox"/> Salatplatte <sup>F,G,J,(A,C*),1,8,11</sup> mit Schafskäse und Oliven (1143/273)	<input type="checkbox"/> Gekochter Schinken <sup>(L,J*),3,4</sup> mit Aprikose garniert (343/82) (84/20)	<input type="checkbox"/> Maasdamer <sup>G,1</sup> mit Aprikose garniert (1064/254) (84/20)
<b>SAMSTAG</b> 30.03.2019	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte <sup>(L,J*),3,4,9,11</sup> mit Nudelsalat <sup>A,C,G,I,J</sup> (917/219) (285/68)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Kräuter-Schinkenwurst <sup>(L,J*),2,6</sup> mit Nudelsalat <sup>A,C,G,I,J</sup> (678/162) (285/68)	<input type="checkbox"/> Käsesalat <sup>F,G,J,(A,C*),1,6,11</sup> mit Paprika (1152/275) (42/10)
<b>SONNTAG</b> 31.03.2019	<input type="checkbox"/> Schwarzwälder Schinken <sup>(L,J*),3</sup> mit Melone garniert (385/92) (84/20)	<input type="checkbox"/> Kalbsleberwurst mit Schnittkäse <sup>(L,J*),1,3,4</sup> und Melone garniert (996/238) (84/20)	<input type="checkbox"/> Tilsiter <sup>G,1</sup> mit Melone garniert (1156/276) (84/20)

- 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
- Weightiere

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**