

Für die Woche vom **24.08. bis 30.08.2020**

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}
- 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 24.08.2020	<input type="checkbox"/> Wurstsalat ^{F,G,I,J,(A,C*),3,4,9,11} „Badische Art“ mit Vinaigrette und Essigurke, Tomatenecke und Salatblatt (1842/440) (33/8)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Gemüsepastete ^{(I,J*),3,4,9} mit Tomatenecke und Salatblatt (366/87) (33/8)	<input type="checkbox"/> Käsesalat ^{F,G,J,(A,C*),1,6,11} mit Vinaigrette und Paprikastreifen, Tomatenecke und Salatblatt (1152/275) (33/8)
DIENSTAG 25.08.2020	<input type="checkbox"/> Zungen- und Leberwurst mit Senf ^{3,5,9} und Gemüsesalat ^{G,I,J,(A,C*)} (1842/440) (285/68)	<input type="checkbox"/> Geräucherte Putenbrust ² mit Gemüsesalat ^{G,I,J,(A,C*)} (339/81) (285/68)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G (franz. Weichkäse) mit Gemüsesalat ^{G,I,J,(A,C*)} (1403/335) (285/68)
MITTWOCH 26.08.2020	<input type="checkbox"/> Fleischkäse ^{(I,J*),3,4,9,11} mit Kürbis süß-sauer (1428/341) (42/10)	<input type="checkbox"/> Putensalami mit Käsecke ^{(I,J*),G,3,4,6} mit Kürbis süß-sauer (818/196) (42/10)	<input type="checkbox"/> Feinschmeckermüsli ^{A3,A4,H1,H2,G,(E,F,G,K*),1,6,7,11} (Getreideflockenmischung mit Joghurt und Früchten) (2135/510)
DONNERSTAG 27.08.2020	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^G mit Maiskölbchen ⁶ (863/207) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelfleischwurst ^{4,I,3,4,9} mit Edamer-Käse ^{G,I,J,(A,C*)} und Maiskölbchen ⁶ (523/125) (147/35) (42/10)	<input type="checkbox"/> Leerdammer-Käse ^{G,1} mit Maiskölbchen ⁶ (1196/285) (42/10)
FREITAG 28.08.2020	<input type="checkbox"/> Matjesfilet mit Sahnsoße ^{C,D,G,I,J} mit Gewürzgerken, Äpfeln und Ei ^C garniert (1122/268) (337/90)	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle ^{A1,C,J,(I*)} mit Schnittkäse ^{G,6} und Ei ^C (1202/287) (337/90)	<input type="checkbox"/> Maasdamer-Käse ^{G,1} mit Ei ^C garniert (1063/254) (337/90)
SAMSTAG 29.08.2020	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte ^{(I,J*),3,4,9,11} mit Gewürzgurke ⁶ und Salablatt garniert (917/219) (33/8)	<input type="checkbox"/> Feine Kalbsleberwurst ^{(I,J*),1,3,4,9} mit Gewürzgurke ⁶ und Salablatt garniert (996/238) (33/8)	<input type="checkbox"/> Obatzter ^G (pikante, bayrische Käsezubereitung) mit Gewürzgurke ⁶ und Salablatt garniert (1780/425) (33/8)
SONNTAG 30.08.2020	<input type="checkbox"/> Bierwurst ^{4,3,4,9,11} mit Spargelsalat ^{G,I,J,(A,C*)} (511/122) (147/35)	<input type="checkbox"/> Gekochter Saftschinken ^{(I,J*),3,4} mit Spargelsalat ^{G,I,J,(A,C*)} (385/92) (147/35)	<input type="checkbox"/> Tilsiter-Käse ^{G,1} mit Spargelsalat ^{G,I,J,(A,C*)} (1156/276) (147/35)

- 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 Fleischzerzeugnissen
- 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**