

Für die Woche vom **14.09. bis 20.09.2020**

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
- Schwarzwartee
- 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^{A1,1}
- 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 14.09.2020	<input type="checkbox"/> Straßburger Wurstsalat ^{G,I,J,(A,C)*,3,4,9} mit feinen Käsestreifen, Gewürzgurken- u. Paprikastreifen(1842/440) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelwurstaufschnitt ^{J,2} mit Blumenkohlsalat ^{L,4,6,7} (850/162) (147/35)	<input type="checkbox"/> Edamer-Käse ^G mit Blumenkohlsalat ^{L,4,6,7} (1196/285) (147/35)
DIENSTAG 15.09.2020	<input type="checkbox"/> Kalbslyoner mit Pistazie ^{H,(I,J),3,4,9,11} und Ei ^C garniert (1063/254) (377/90)	<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 (franz. Weichkäse) mit Ei ^C garniert (1403/335) (377/90)
MITTWOCH 16.09.2020	<input type="checkbox"/> Schäufele ^{G,(I,J)*,3,4,9} mit Käseecke und Puszta-Salat ^{I,J,6} (574/137) (147/35)	<input type="checkbox"/> Nudelsalat ^{A1,C,F,I,J,3,4,9} mit Schinken, Essiggurke, Karotte und Mais (1012/239)	<input type="checkbox"/> Leerdammer-Käse ^G mit Puszta-Salat ^{I,J,6} (1327/317) (147/35)
DONNERSTAG 17.09.2020	<input type="checkbox"/> Fleischwurst mit Senf ^{F,G,J,3,4,9} , Schnittkäse und Salatgurke garniert (1063/254) (33/8)	<input type="checkbox"/> Geräucherte Truthahnbrust ^{J,2} mit Salatgurke garniert (339/81) (33/8)	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^G mit Gouda-Käse und Salatgurke garniert (863/207) (33/8)
FREITAG 18.09.2020	<input type="checkbox"/> Geflügelsalat ^{C,G,I,J,(A)*,6} mit Ananas, Spargel, Champignons und Pflirsichfächer garniert (1443/346) (84/20)	<input type="checkbox"/> Gekochter Schinkenteller ^{(I,J)*,3,4} mit Pflirsichfächer garniert (343/82) (82/40)	<input type="checkbox"/> Maasdamer-Käse ^{A,G,J} mit Pflirsichfächer garniert (1064/254) (82/40)
SAMSTAG 19.09.2020	<input type="checkbox"/> Gemischte Aufschnittplatte ^{(I,J)*,3,4,9} mit Maiskölbchen ⁶ garniert (917/219) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Eierlyoner mit getr. Tomaten ^{(I,J)*,3,4,9} und Käseecke ^G mit Maiskölbchen ⁶ garniert (500/119) (42/10)	<input type="checkbox"/> Käsesalat ^{G,I,J,(A,C)*,1,6,11} mit Vinaigrette und Paprikastreifen, und Maiskölbchen ⁶ garniert (1152/275) (42/10)
SONNTAG 20.09.2020	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle ^{A,C,J,2} mit Blattsalat und Bohnensalat ^l garniert (1404/336) (147/35)	<input type="checkbox"/> Truthahnjagdwurst ^{l,2} mit Gewürzgurke garniert (674/162) (33/8)	<input type="checkbox"/> Emmentaler-Käse ^{G,1} mit Bohnensalat ^l garniert (1229/296) (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 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
- 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**