

Für die Woche vom

05.10. bis 11.10.2020

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
- Schwarztee
- 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 05.10.2020	<input type="checkbox"/> Badische Stadtwurst ^{J,3,4,9} mit Senf, Edamer-Käse und Kürbis süß-sauer garniert (1063/254) (42/10)	<input type="checkbox"/> Bierschinken ^{(L,J),3,4,9,11} mit Kürbis süß-sauer garniert (645/154) (42/10)	<input type="checkbox"/> Edamer-Käse ^G mit Kürbis süß-sauer garniert (1013/242) (42/10)
DIENSTAG 06.10.2020	<input type="checkbox"/> Matjesfilet ^{C,D,G,I,J} mit Sahnesoße, Gewürzgurken und Äpfeln, mit Ei ^C garniert (1122/268) (377/90)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Kräuter-Schinkenwurst ^{(L,J),2,6} mit Blattsalat und Essiggurke ⁶ (678/162) (33/8)	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G (franz. Weichkäse) mit Blattsalat und Essiggurke ⁶ (1403/335) (33/8)
MITTWOCH 07.10.2020	<input type="checkbox"/> Schwartenmagensalat ^{C,F,G,J} in Vinaigrette mit Frühlingzwiebeln und Käsecke (1842/440) (42/10)	<input type="checkbox"/> Fleischfrikadelle ^{A1,C,G,J} mit Käsecke und Nudelsalat ^{A,C,G,I,J} (1758/420) (285/68)	<input type="checkbox"/> Leerdammer-Käse ^{G,1} mit Nudelsalat ^{A,C,G,I,J} (1329/317) (285/68)
DONNERSTAG 08.10.2020	<input type="checkbox"/> Kalbsleberwurst mit Schnittkäse ^{(L,J),1,3,4} und Gurke garniert (996/238) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^{G,1} mit Gurke garniert (863/207) (42/10)	<input type="checkbox"/> Schokomüsli ^{A1,A3,A4,F,G,H2,(E),1,6,7,11} (Getreidefloekenmischung mit Joghurt und Früchten) (2135/510)
FREITAG 09.10.2020	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte ^{(L,J),3,4,9,11} mit Radieschenscheiben (917/219) (42/10)	<input type="checkbox"/> Putensalami mit Käsecke ^{(L,J),G,3,4,6} und Maiskölbchen ⁶ (818/196) (42/10)	<input type="checkbox"/> Maasdamer-Käse ^{G,1} mit Radieschenscheiben (1064/254) (42/10)
SAMSTAG 10.10.2020	<input type="checkbox"/> Rahmkäse mit Vinaigrette ^{G,I,J} und Tomatensalat ¹ (863/207) (147/35)	<input type="checkbox"/> Gekochter Schinken ^{(L,J),3,4} und Tomatensalat ¹ (343/82) (147/35)	<input type="checkbox"/> Käsesalat ^{F,G,J,(A,C),1,6,11} mit Vinaigrette und Paprikastreifen (1152/275) (42/10)
SONNTAG 11.10.2020	<input type="checkbox"/> Schwarzwälder Schinken ^{(L,J),3} mit Melone garniert (385/92) (84/20)	<input type="checkbox"/> Truthahn-Kräuterpastete mit Melone garniert (645/154) (82/20)	<input type="checkbox"/> Tilsiter-Käse ^{G,1} 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 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